

# AU CHAROLAIS

Boucher - Charcutier - Traiteur

## Plats traditionnels

(préparés pour un minimum de 8 personnes)

Prix par personne

<b>PAËLLA VALENCIA</b> <i>Cuisse de poulet, lapin, dinde, porc, riz, cocktail de fruits de mer, moules, langoustines, gambas, poisson blanc, petits légumes.</i>	16.00 €
<b>CHOUROUTE GARNIE</b> Saucisse à cuire, palette 1/2 sel, lard 1/2 sel, 1 saucisse de Strasbourg, côte fumée, choux « Bio », pommes de terre.	12.00 €
<b>COUSCOUS ROYAL AUX 3 VIANDES</b> Bœuf, agneau, poulet, merguez, semoule, légumes.	12.00 €
<b>CASSOULET DU CHEF</b> Haricots blanc à la tomate, lard 1/2 sel, jambonneau 1/2 sel sans os, saucisson cuit, saucisse à cuire fumée.	10.00 €
<b>BAECKOFFE ALSACIEN</b> Bœuf, porc, agneau, pied de veau, pommes de terre, Riesling.	11.00 €
<b>LASAGNES</b> Bœuf de Charolles haché à la tomate, pâtes, béchamel, gruyère.	9.50 €
<b>COQ AU VIN</b> Morceaux de coq, champignons, sauce Bourgogne. + Tagliatelles ou Riz	9.50 €
<b>POTEE LORRAINE</b> Jambonneau 1/2 sel, lard 1/2 sel, saucisse à cuire, palette 1/2 sel, pomme de terre, chou blanc, carottes, navets, haricots blancs.	9.50 €
<b>MOUSSAKA</b> Bœuf et agneau charollais à la tomate, aubergine à l'huile d'olive, ail, gruyère.	9.15 €

### Tarifs dégressifs pour vos repas :

- Plats au choix pour 21 à 50 personnes : -5%
- Plats au choix pour 51 à 80 personnes : - 8 %
- Plats au choix pour 80 à 150 personnes : - 10 %
- Plats au choix pour 150 à 200 personnes : - 12 %
- Plats au choix pour + de 200 personnes : - 15 %