

## Les Buffets

### BUFFET RUSTIQUE 10 pers. minimum

Crudités variées (6 sortes)  
Charcuterie fine (6 sortes)  
Terrine de poissons,  
½ médaillon de saumon  
Viandes froides (rosbif, poulet, porc)  
Condiments et sauces

**20.00 €** par personne

**Dégressif :**  
de 51 à 80 pers.....18.00 €  
de 81 à 100 pers.....17.00 €  
+ 100 pers.....16.00 €

### BUFFET ECONOMIQUE 15 pers. minimum

Crudités variées (6 sortes)  
Charcuterie fine (6 sortes)  
½ oeuf en gelée, ½ médaillon de saumon  
Terrine de poissons, ½ pâté lorrain  
Terrines charcutières (3 sortes)  
Viandes froides (rosbif, poulet, porc)  
Salade, fromage (Brie, St Nectaire et Chaource)  
Condiments et sauces

**25.00 €** par personne

**Dégressif :**  
de 51 à 80 pers.....23.00 €  
de 81 à 100 pers.....22.00 €  
+ 100 pers.....21.00 €

### BUFFET CAMPAGNARD 25 pers. minimum

Crudités riches (céleri, carotte, taboulé, niçoise, piémontaise, paysanne, tomates, œufs, asperges, fond d'artichaut.)  
½ caille farcie à la mousse de canard,  
Marquise de jambon de sec et rosette,  
Charcuterie fine, terrines charcutières,  
Terrine de poisson, terrine de légumes  
½ médaillon de saumon et ses crevettes bouquet,  
Œuf en gelée (thon, œuf/jambon, bûchette saumon)  
Viandes froides (rosbif, poulet, veau)  
Salade aux noix et croûtons,  
Plateau de fromages (5 sortes)  
Condiments et sauces

**30.00 €** par personne

**Dégressif :**  
de 51 à 80 pers.....28.00 €  
de 81 à 100 pers.....27.00 €  
+ 100 pers.....26.00 €



## Les Plats uniques

MINIMUM 8 PERSONNES  
Plat en quantité et qualité suffisantes

**PAËLLA VALENCIA** ..... 20.00 €  
Cuisse de poulet, lapin, dinde, porc, chorizo, riz, cocktail de fruits de mer, moules, langoustines, gambas, poisson blanc, petits légumes.

**CHOUROUTE GARNIE** ..... 15.00 €  
Saucisse à cuire, palette 1/2 sel, lard 1/2 sel, 1 saucisse de Strasbourg, côte fumée sans os, choux « Bio », pommes de terre.

**CHOUROUTE DE LA MER** ..... 20.00 €

**COUSCOUS ROYAL AUX 3 VIANDES** ..... 18.00 €  
Bœuf, agneau, poulet, merguez, semoule, légumes.

**CASSOULET DU CHEF AU CONFIT DE CANARD** ..... 16.00 €  
Haricots blanc à la tomate, lard 1/2 sel, jambonneau 1/2 sel sans os, saucisson cuit, saucisse à cuire fumée.

**BAECKOFFE BARISIEN AU 4 VIANDES** ..... 17.00 €  
Bœuf, porc, agneau, veau, pommes de terre, Riesling.

**LASAGNES 100% BOEUF DE CHAROLLES** ..... 12.50 €  
Bœuf de Charolles haché à la tomate, pâtes, béchamel, gruyère, saled verte.

**COQ AU VIN** + Tagliatelles ou Riz ..... 10.00 €  
Morceaux de coq, champignons, sauce bourgogne rouge.

**POTEE LORRAINE** ..... 12.50 €  
Jambonneau 1/2 sel, lard 1/2 sel, saucisse à cuire, palette 1/2 sel, pomme de terre, chou blanc, carottes, navets, haricots blancs.

**MOUSSAKA** ..... 12.50 €  
Bœuf et agneau charollais à la tomate, aubergine à l'huile d'olive, ail, gruyère.

### Prix dégressif

de 21 à 50 personnes ..... - 5%  
de 51 à 80 personnes ..... - 8%  
de 81 à 150 personnes ..... - 10%  
de 151 à 200 personnes ..... - 12%  
+ 201 personnes ..... - 15%

Tous nos pris sont indiqués sous réserve de prix d'achat stable.

# AU CHAROLAIS

BOUCHERIE - CHARCUTERIE  
TRAITEUR TRADITIONNEL



AU CHAROLAIS

Qualité  
Fait Maison

Service  
Expérience

### Sommaire

- La Carte
- Les Menus
- Les Buffets
- Les Plats Uniques

La  
Carte  
TRAITEUR

TARIF 2025

*Rémi Roblot, votre charcutier traiteur et son équipe, mettent leur savoir faire à votre service pour vous garantir des plaisirs gâtatifs pour que vos repas soient réussis.*

[www.aucharolais.com](http://www.aucharolais.com)



BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR  
134 Boulevard de la Rochelle  
55000 BAR LE DUC  
03.29.76.20 57



## L'Apéritif

PAIN SURPRISE:..... pièce 38 €  
pour 10 personnes = 40 toasts, mousse de canard, saumon fumé, rillettes de canard, fuseau Lorrain, jambon sec (charcuterie faite «Maison»)

REDUCTIONS SALÉES..... par pers 5.50 €  
5 pièces par personne, mini-quiche, mini-pizza, mini tarte fromage, mini-friand, mini-pâté croute

TOAST VARIES :..... par pers 7.50 €  
5 pièces par personnes, saumon fumé, mousse de canard, jambon sec et saucisson, rillettes de canard

PÂTÉ LORRAIN DU CHEF: NOUVEAUTÉ..... pour 4 pers. 20.00€

PLATEAU DE CHARCUTERIES :..... par pers 8.80 €  
rosette, jambon sec, cervelas, galantine, pâté au choix, fuseau lorrain, saucisse de jambon, cornichons, olives

MINI BOUDIN BLANC.....par pers 4.00 €  
et MINI PRUNEAUX AU LARD 4 pièces

## Les Entrées Froides

	Prix par pers.
Salade d'asperges au saumon fumé « le Borvo ».....	12.00 €
Médaille de saumon et sa garniture <i>crudités, crevettes</i> .....	9,50 €
Assiette nordique + garniture.....	15.00 €
1/2 médaillon saumon, aspic de poisson, saumon fumé	
Trilogie de saumon « le Borvo » sur assiette garnie.....	15.00 €
Caille farcie à la mousse de canard.....	11.00 €
sur lit de <i>crudités et oeuf de caille</i>	
Assiette gourmande "l'incontournable".....	16.00 €
Foie gras, magret fumé, gésiers confits, saucisson cuit, galantine, tomate, salade	
Crudités riches, tomates, oeuf (sur assiette ou plat).....	8.50 €
Fond d'artichaut, cœur de palmier, asperge, céleri, carotte, tomate	
Foie gras de canard aux figues sur assiette ou plat.....	13.00 €
Melon et son jambon cru San Danielle "Nouveauté".....	9.50 €
Terrine de ris de veau et sa garniture "Spécialité".....	12.50 €
Assiette anglaise.....	8.50 €

## Les Entrées Chaudes

	Prix par pers.
Coquille Saint-Jacques.....	9.00 €
Timbale de St-Jacques et sa fondue de poireaux sauce crevettes.....	12.00 €
Paupiette de saumon sauce dieppoise.....	9.50 €
Feuilleté de sole, sauce crevette.....	10.00 €
Pavé de saumon à l'oseille.....	9.50 €
Filet de loup sauce champagne.....	9.50 €
Cassolette d'escargots aux cèpes.....	8.50 €
Bouchée à la reine à l'ancienne.....	7.00 €
Tourte aux escargots et sa fondue de poireaux.....	9.50 €
Tourte lorraine au champagne et salade.....	8.50 €
Croustade de ris de veau.....	10.00 €

## Les Viandes

### LES VOLAILLES

	Prix par pers.
Fricassé de canard sauce forestière.....	12.00 €
Emincé de filet de canard aux cèpes.....	11.00 €
Pintade fermière sauce Pleurotes.....	12.50 €
Caille à la mirabelle.....	11.00 €
Cuisse de canard confite.....	10.00 €

### LE BŒUF CHAROLAIS

Filet de bœuf Wellington, sauce morilles AOP Boeuf de Charolles... 25.00 €
Charolais en croûte, sauce morilles..... 18.00 €
Goulasch aux petits oignons et lardons..... 12.50 €

### LE VEAU

Filet de veau aux morilles..... 18.00 €
Rôti de veau Orloff..... 15.00 €
Blanquette de veau à l'ancienne..... 15.00 €
Paupiette de veau et sa garniture forestière..... 13.00 €

### LE PORC

Epaule campagnarde sauce champignons..... 11.00 €
Jambon en croûte sauce Madère..... 12.50 €
Filet de porc à l'ananas ou aux pruneaux..... 12.00 €
Mignon de porc à la mirabelle..... 15.00 €
Rôti de porc bacon/fromage sauce moutarde..... 12.00 €

### L'AGNEAU

Épaule d'agneau à la provençale..... 15.00 €
Véritable navarin d'agneau..... 13.50 €

### LES ABATS

Tête de veau sauce Gribiche..... 15.00 €
Langue de bœuf sauce piquante..... 12.00 €
Tripes à la parisienne " Nouveauté"..... 10.00 €
Véritable ris de veau aux morilles et son fleuron..... 18.00 €

TOUTES NOS VIANDES SONT  
ACCOMPAGNÉES DE LÉGUMES AU CHOIX

### Les Garnitures seules au choix..... 4.00 €

Purée de céleri  
Gratin dauphinois  
Pomme de terre en robe des champs  
Fagots de haricots verts  
Gratin chou-fleur  
Tomates à la provençale ou lorraine  
Flan de légumes  
Trio de légumes

### Options :

Assiette de 3 fromages 8.50 €  
Salade verte, noix et croûtons 3.00 €

Possibilité de desserts pâtisseries,  
n'hésitez pas à nous consulter.



## Les Menus

Traiteur sur commande,  
à partir de 4 personnes.

### Menu N°1

Terrine de poisson  
Croustade forestière  
Coq au Riesling  
Ris Pilaf  
20€/pers.

### Menu N°2

Mi crudités / Mi charcuterie  
Bouchée à la reine  
Estouffade de boeuf aux petits  
oignons et lardons  
Tomate à la provençale / Pommes Duchesse  
23€/pers.

### Menu N°3

Trilogie de saumon fumé  
sur assiette garnie  
Noix de veau Orloff  
sauce champignons  
Flan de légumes  
1/2 tomate à la provençale  
25€/pers.

### Menu N°4

Médaille de saumon  
Tourte lorraine  
au champagne  
Fricassé de canard  
sauce forestière  
Petits légumes  
28€/pers.

### Menu N°5

Crudités riches  
Feuilleté de sole sauce crevette +  
timbale riz  
Pintade sauce pleurotes  
Fagots de haricots verts  
Pommes Dauphine  
30€/pers.

### Menu N°6

sur assiette  
Crudités riches  
Paupiette de saumon  
sauce crevettes  
Timbale de riz et son fleuron  
Filet de porc aux pruneaux  
Gratin dauphinois / Fagots  
de haricots verts  
30€/pers.

### Menu N°7

Terrine de ris de veau et sa garniture  
Filet de loup sauce au beurre blanc  
Timbale de riz et son fleuron  
Blanquette de veau  
Gratin dauphinois  
1/2 tomate à la provençale  
35€/pers.

### Menu N°8

Assiette gourmande  
(foie gras, magret fumé, gésier, saucisson)  
Cassolette de Saint Jacques et son fleuron  
Filet de veau aux morilles  
Pomme de terre en robe des champs  
Fagots de haricots verts  
42€/pers.

