



l'Assiette est dans le Pré

BOUCHERIE | CHARCUTERIE | TRAITEUR

LA CARTE DES SAVEURS

2020

Quelques idées de Menus

Ces menus sont des suggestions, n'hésitez pas à nous faire part de vos envies pour élaborer le menu de votre choix. Nous réalisons ces menus pour un minimum de 10 personnes. Prix unitaire valable jusqu'à 80 personnes, dégressif et sur devis au delà.

[prix TTC]

MENU DU TERROIR

12,00 €
par personne

Oeufs en Meurette

Paleron de Bœuf Charolais Braisé
et ses Carottes Vichy

Fromage de Chèvre

MENU TRADITION

15,00 €
par personne

Jambon Persillé
et sa Chantilly Moutarde à l'Ancienne

Rôti de Veau de Lait
sauce Forestière, accompagné
de sa Pomme de Terre façon Duchesse

Plateau de 3 Fromages de notre Région

MENU PLAISIR

17,50 €
par personne

Terrine Périgourdine

(Cuisse de Canard confite, bloc de Foie Gras et Gelée au Calvados)

Jambonnette de Pintade et sa Réduction de Jus
accompagnée de sa Jardinière de Légumes Frais

Plateau de 3 Fromages de notre Région

MENU PRESTIGE

34,00 €
par personne

Mini Burger au Foie Gras
et sa Compotée de Figues

Cassolette d'Escargots et ses Petits Lardons

Médaille de Lotte
sauce Champagne, accompagné
de son Flan aux Légumes de Saison

Filet de Bœuf Charolais
sauce aux Morilles, accompagné
de son Écrasé de Pommes de Terre

Plateau de Fromages de notre Région

les petits +

- Dessert : 2,70€ /personne
- Vaisselle* : 4,90€ /personne
- Service : sur devis
- Livraison : sur devis

* La location de la vaisselle comprend
3 assiettes, 1 verre à eau, 1 verre à vin,
1 couteau, 1 fourchette et 1 cuillère par
personne.

Composez vous même votre buffet

Ces buffets sont des suggestions, n'hésitez pas à nous faire part de vos envies pour élaborer le buffet de votre choix. Nous réalisons ces buffets pour un minimum de 10 personnes. Prix unitaire valable jusqu'à 80 personnes, dégressif et sur devis au delà.

[prix TTC]

BUFFET CAMPAGNARD

10,50 €
par personne

- 3 choix de Salades
- 2 choix de Charcuteries
- 2 choix de Viandes Froides

BUFFET DU BOCAGE

12,50 €
par personne

- 5 choix de Salades
- 3 choix de Charcuteries
- 3 choix de Viandes Froides

BUFFET GOURMAND

15,50 €
par personne

- 6 choix de Salades
- 3 choix de Charcuteries
- 3 choix de Viandes Froides
- 1 choix de Poisson

SALADES

- • • Piémontaise
- • • Betterave
- • • Choux Rouge aux Lardons
- • • Lentille et Cervelas
- • • Tomate et Mozzarella au Pesto
- • • Champignon à la Grecque
- • • Pâte aux 2 Saumons et Aneth
- • • Pomme de Terre et Hareng
- • • Carotte
- • • Céleris Nature
- • • Nordique
- • • Museau
- • • Pot au Feu
- • • Macédoine
- • • Taboulé
- • • Grecque

CHARCUTERIES

- • • Jambon Cru
- • • Boeuf en Gelée
- • • Jambon Blanc
- • • Jambon Persillé
- • • Rosette
- • • Pâté en Croûte
- • • Saucisson Cuit
- • • Galantine de Volaille
- • • Terrine de Campagne

VIANDES FROIDES

- • • Rosbeef
- • • Gigot
- • • Rôti de Veau nature
- • • Rôti de Veau farci
- • • Rôti de Porc
- • • Poulet
- • • Jambon à l'Os

POISSONS FROIDS

- • • Saumon Gravlax et sa Chantilly Citronnée
- • • Médaillon de Sole et Gambas
- • • Médaillon de Saumon
- • • Médaillon de Sandre
- • • Médaillon de Brochet Farci
- • • Terrine de Rouget Écrevisse
- • • Duo de Saint-Jacques

Cuisson à la Broche

ELLE VOUS FERA TOURNER LA TÊTE ...

*Une cuisson à la broche qui saura ravir les papilles de vos convives ainsi que leurs yeux.
Avec notre remorque, nous vous proposons de venir chez vous* pour faire cuire au feu de bois la viande que vous avez choisie.*

[prix TTC]

Cuisse de Bœuf	pour 120 personnes
Cuisseau de Veau	pour 60 personnes
Jambon	pour 30 personnes
Porcelet	pour 20 personnes
Culotte d'Agneau	pour 20 personnes
Poulet	4 personnes / poulet

Les viandes à la broche sont proposées pour un minimum de personnes

Proposition de Menu

25,00 €
par personne

Duo de Saumon et Saint-Jacques accompagné de sa Crème Mousseline

Cuisseau de Veau sauce aux Morilles, accompagné de son Écrasé de Pommes de Terre

Plateau de Fromages de notre Région

Plateaux repas

RÉUNION, FORMATION, SÉMINAIRE, ...
MANGER VITE, MANGER BON

[prix HT]

PLATEAU DU JOUR

10,00 €
HT par personne

Salade Composée
2 Charcuteries
Viande froide
Crudités
Fromage
Dessert du moment

PLATEAU VÉGÉTARIEN

14,00 €
HT par personne

Opéra de Tomates
Chèvre Basilic
Œuf poché, Caviar d'Aubergine et sa Salade Verte
Macédoine de Légumes frais
Fromage
Dessert du moment

PLATEAU TERROIR

12,00 €
HT par personne

Salade Charolaise*
Pâté en Croûte Persillé
Terrine de Campagne Vigneronne
Petit Salé Cuit et ses Lentilles
Fromage
Dessert du moment

PLATEAU PRESTIGE

20,00 €
HT par personne

Tartare de Saumon et sa Chantilly à l'Aneth
Bresaola
Terrine de Saint-Jacques
Salade Périgourdine**
Jambonnette de Volaille et ses Courgettes, sauce Blanche
Fromage
Dessert du moment

Nos plateaux sont servis avec couverts, serviette, pain et eau plate de 50 cl.

- Commande à passer 48h avant
- Minimum de commande : 5 plateaux
- Livraison possible
- TVA à 10%

* Sous réserve que le lieu puisse accueillir notre tourne broche.

* Salade Charolaise : Bœuf Cuit, Pommes de Terre, Carottes, Cornichons

** Salade Périgourdine : Pommes de Terre, Magret fumé, Dés de Foie Gras et Pain grillé

À la Carte

Faites votre choix parmi nos nombreuses propositions, ces mets sont entièrement réalisés par nos cuisiniers avec des produits de qualité.
Commande minimum pour 10 personnes. [prix TTC]

VERRINES

1,80 € la pièce

minimum 10 pièces identiques

- Tiramisu Tomato et Basilic
- Mousse Betterave et son Tartare de Légumes
- La Charolaise (Bœuf cuit, Carottes, Cornichon, Chantilly Moutarde à l'Ancienne)
- Mousse Avocat, Gambas et sa Chantilly Citronnée
- Tartare Charolais et son Sablé au Comté
- Panna cotta de Potimarron et Lard Fumé
- Tartare de Poisson et sa Chantilly à l'Aneth
- Foie Gras en deux façons

BOUCHÉES FROIDES

la pièce

minimum 10 pièces identiques

- Pâté en Croûte Lunch Saumon 0,50 €
- Mini Brochette de Légumes accompagnée de ses Petites Sauces 0,60 €
- Pâté en Croûte Lunch Volailles et Morilles 0,70 €
- Bouchée Jambon persillé et Chantilly Moutarde à l'Ancienne 0,80 €
- Chou Chèvre et Tomate confite 1,00 €
- Chou au 2 Saumons 1,10 €
- Mini Pain Bagnat 1,10 €
- Wrap de Poulet 1,50 €
- Wrap Crabe et Fines Herbes 1,50 €
- Mini Brochette Saumon Gravlax 1,50 €
- Sucette au Foie Gras 1,60 €

BOUCHÉES CHAUDES

la pièce

minimum 10 pièces identiques, hors plaque

- Gougère 0,30 €
- Feuilleté Apéritif (assortiment) 0,60 €
- Mini Cake (chorizo, légumes, jambon, olives) 0,60 €
- Mini Croque Monsieur 0,60 €
- Beignet de Crevette 0,80 €
- Mini Burger Charolais 1,00 €
- Cromesquis de Volailles et Girolles 1,20 €
- Mini Burger Saumon 1,40 €
- Cromesquis d'Escargot 1,50 €
- Mini Burger au Foie Gras et sa Compotée de Figues 1,60 €
- Mini Cassolette de Ris de Veau et son croquant aux Pavots 2,20 €
- Mini Cassolette d'Escargots et ses petits Lardons 2,20 €

la plaque

- Tarte à l'Oignon 20,00 €
- Pizza 20,00 €
- Quiche aux Légumes 21,00 €
- Quiche 22,00 €
- Quiche au Saumon 32,00 €

ENTRÉES FROIDES

minimum 4 parts identiques

	<i>la part</i>
Terrine de Légumes Frais	2,20 €
Terrine de Rouget Écrevisse	3,10 €
Médaille de Sole et Gambas	3,20 €
Médaille de Saumon	3,50 €
Opéra Tomate, Chèvre et Basilic	3,50 €
Médaille de Sandre	3,80 €
Médaille de Brochet Farci	3,80 €
Pâté en Croûte Volailles et Morilles	3,90 €
Pressé de Joue de Porc aux Légumes de Saison	4,50 €
Saumon Gravlax et sa Chantilly Citronnée	5,50 €
Pressé de Bœuf et son Bloc de Foie Gras	6,50 €
Dôme de Foie Gras et sa Gelée au Cassis	7,00 €
Foie Gras de Canard IGP du Sud-Ouest accompagné de son Chutney d'Ananas et Pain d'Épices Maison	9,50 €
½ queue de Langouste Bellevue	selon les cours

ENTRÉES CHAUDES

minimum 4 parts identiques

	<i>la part</i>
Feuilleté Jambon Champignons	3,00 €
Soufflé aux Écrevisses accompagné de son coulis	5,00 €
Cassolette d'Escargots et ses Petits Lardons	5,80 €
Croustillant de Chapon au Vin Jaune	6,00 €
Boîte Chaude Joue de Bœuf et Foie Gras	7,50 €
Douzaine d'Escargots GrandJean	7,50 €
Vol au Vent de Ris de Veau à l'Ancienne aux Morilles	8,50 €

POISSONS CHAUDS

minimum 4 parts identiques

	<i>la part</i>
Corole de Sole au Saint Vêran	5,50 €
Médaille de Saumon Écrevisses accompagné de son Coulis	6,80 €
Coquille Saint-Jacques	7,00 €
Traditionnel Gratin de Fruits de Mer	7,00 €
Filet de Sandre sauce Hormardine	8,50 €
Blanquette de Lotte au Champagne	9,50 €
½ Langouste sauce Armoricaïne	18,00 €

VIANDES

minimum 4 parts identiques

	<i>la part</i>
Joue de Porc sauce Moutarde à l'Ancienne	5,50 €
Jambon Braisé en Croûte sauce Madère	5,50 €
Paleron de Bœuf Charolais sauce Mâconnaise	6,50 €
Sauté de Veau sauce au Miel	6,50 €
Jambonnette de Volaille Fermière sauce Forestière	6,90 €
Joue de Bœuf sauce Meurette	7,80 €
Noix de Veau de Lait Cuit Basse Température et sa Réduction de Jus	7,80 €
Magret de Canard aux Girolles	8,80 €
Chapon sauce au Vin Jaune	9,50 €
Effiloché de Canard, Dés de Foie Gras et sa Réduction de Jus au Banyuls	9,80 €
Filet Mignon de Veau et sa Réduction de Jus Concentré	11,00 €
Filet de Bœuf sauce au Foie Gras ou aux Morilles	14,50 €

GIBIERS

minimum 4 parts identiques

Sauté de Sanglier sauce Grand Veneur	6,00 €
Rôti de Sanglier aux Châtaignes	6,80 €
Gigue de Chevreuil sauce au Cassis	7,50 €
Pavé de Cerf sauce au Foie Gras	10,50 €

PLATS TRADITIONNELS

minimum 4 parts identiques

Jambon Madère	4.50 €
Lasagnes	5.50 €
Saucisson à la Beaujolaise avec Pommes Vapeur	5.50 €
Tartiflette	5.50 €
Pot au Feu	5.80 €
Bœuf Bourguignon	6.00 €
Potée	6.00 €
Poulet à la Crème	6.00 €
Bœuf Carbonnade (<i>Bœuf à la Bière et Pain d'Épices</i>)	6.50 €
Blanquette de Veau	6.50 €
Coq au Vin	6.50 €
Tête de Veau Ravigote	6.50 €
Choucroute	6.50 €
Couscous (<i>Poulet, Merguez, Agneau</i>)	7.00 €
Paëlla (<i>Fruits de Mer, Gambas, Moules, Veau, Poulet</i>)	8.00 €
Andouillette à la Moutarde	8.50 €

la part

ACCOMPAGNEMENTS

minimum 4 parts identiques

Crêpe Parmentière	0,80 €
Timbale de Riz Sauvage	1,90 €
Flan de Carottes au Curry	2,00 €
Gratin aux Légumes de Saison	2,10 €
Gratin Dauphinois	2,20 €
Pommes Dauphines	2,50 €
Pommes de Terre façon Duchesse aux Fines Herbes	2,50 €
Jardinière de Légumes Frais	2,60 €

la part

Plateau de Fromages - 3 sortes (<i>minimum 4 personnes</i>)	4.50 €
---	--------

LES PLATS CONVIVIAUX

Plateau de Charcuterie (<i>pour Raclette</i>)	<i>120 g / personne</i>	3,50 €
Fondue Bressane	<i>250 g / personne</i>	6,00 €
Fondue Bourguignonne	<i>250 g / personne</i>	6,90 €
Raclette et son plateau de Charcuterie		7,00 €
Pierrade	<i>250 g / personne</i>	7,00 €

DESSERTS

minimum 4 parts identiques

	<i>la part</i>
Mignardise	0,90 €
Tarte aux Pommes	1,20 €
Tarte aux Fruits	1,30 €
Chou à la Crème	1,90 €
Tiramisu	2,00 €
Panna Cotta Fruits Rouges	2,00 €
Tarte Citron meringuée	2,10 €
Poirier, Framboisier, Mille-feuille, ...	2,40 €
Croquant au Chocolat	2,50 €
Le 3 Chocolats	2,60 €
Tutti Frutti	2,70 €
Le Gourmand (<i>Moelleux Noisette, mousse Chocolat Caramel Framboise</i>)	2,70 €

les petits +

- Vaisselle* : 4,90 €/personne
- Service : sur devis
- Livraison : sur devis

** La location de la vaisselles comprend
3 assiettes, 1 verre à eau, 1 verre à vin,
1 couteau, 1 fourchette et 1 cuillère par
personne.*

Tous les produits de cette carte sont uniquement disponibles sur commande.



L'Assiette est dans le Pré

BOUCHÈRIE | CHARCUTERIE | TRAITEUR

L'ensemble de nos plats est réalisé
avec des produits de qualité.

Nous sélectionnons nos viandes avec soins
auprès des éleveurs de la Région et
nos volailles sont issues d'élevage fermier français.

Nous favorisons les circuits courts
et cuisinons les fruits et légumes de saisons.

Que ce soit pour une réunion professionnelle,
célébrer un instant de votre vie
ou tout simplement un apéritif entre amis,
l'Assiette est dans le Pré met à votre service son savoir-faire
avec la gestion complète ou partielle de la restauration
de votre évènement.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations,
nous restons à votre disposition.

Pour un aperçu de nos réalisations,
nous vous invitons à visiter notre site internet,
notre page Facebook et Instagram.

#lassietteestdanslepre



TRAMAYES

18 Grande Rue

03 85 38 16 52

du Mardi au Samedi
de 7h00 à 12h30
et de 15h00 à 19h00

Dimanche et Jours Fériés
de 7h30 à 12h30

DOMPIERRE LES ORMES

23 Grande Rue

03 45 30 35 31

du Mardi au Samedi
de 7h00 à 12h30
et de 15h00 à 19h00

Dimanche et Jours Fériés
de 7h30 à 12h30

PARAY LE MONIAL

12 Place Guignault

03 85 81 11 57

du Mardi au Samedi
de 7h30 à 12h30
et de 14h30 à 19h00

Jours Fériés
de 8h00 à 12h00



www.lassietteestdanslepre.com

contact@lassietteestdanslepre.com