



Vian­des

Prix à la part

- Filet de poulet, sauce vin jaune 8.00€
- Jambon braisé, sauce Porto 6.50€
- Blanquette de veau à l'ancienne 9.00€
- Pavé de veau, sauce foie gras 10.50€
- Joue de porc au cidre 9.00€
- Bœuf bourguignon 8.50€
- Carbonade flamande 9.50€
- Coq au vin jaune et morilles 10.00€
- Souris d'agneau, cuisson basse température 14.00€
- Suprême de pintade, sauce morilles et vin jaune 12.50€
- Filet de bœuf aux morilles 18.00€
- Filet mignon sauce jurassienne 9.00€
- Emincé de volaille au curry 7.00€
- Filet de canard aux agrumes 9.00€
- Poulet colombo 7.50€

Poissons

Prix à la part

- Filet de sandre sauce morilles et vin jaune 12.00€
- Filet de truite aux amandes 8.50€
- Noix de St Jacques sauce chorizo 15.00€
- Blanquette de lotte curry coco 13.00€

Garnitures

Prix à la part

- Gratin dauphinois 3.00€
- Pomme de terre paillasson 2.50€
- Risotto : champignons, comtois, asperges¹ 3.00€
- Purée de pomme de terre, potimarron 2.50€
- Polenta 3.00€
- Duo de haricots verts et flageolets 2.50€
- Tian de légumes de saison 3.50€
- Curry de légumes d'hiver ou ratatouille du soleil¹ 3.50€
- Pomme de terre grenailles en persillade 2.25€

Plats uniques

Prix à la part

- Couscous Royal (poulet-agneau-boeuf-merguez), Paëlla, Choucroute garnie, Cassoulet 10.00€
- Lasagnes (+0.70€ avec salade verte) 7.50€
- Tartiflette jambon à l'os et salade 9.00€
- Tajine d'agneau aux amandes et pruneaux 13.00€
- Porcelet braisé au four sur lit de pomme de terre (mini 15 pers) 13.50€
- Röstis, saucisse fumée, cancoillotte et salade 9.00€
- Tête de veau, pdt vapeur, carottes & sauce gribiche 8.50€
- Langue de bœuf, sauce piquante & pdt vapeur 8.50€

Moments conviviaux

Pierrade, viande à définir 6.50€

Fondue chinoise bœuf et dinde avec bouillon 8.00€

Plateau raclette :

- Fromage et charcuterie 10.00€
- Fromage ou charcuterie 5.00€

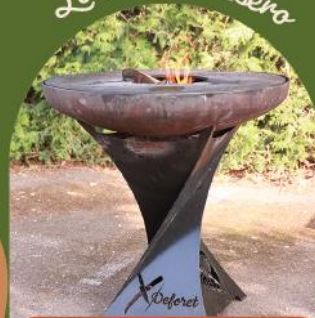
Fromage

Duo comté / morbier avec salade 3.50€/la part
Large choix à découvrir en magasin.

Dessert

Mignardise sucrée 1.30€/pièce
Demande spécifique, nous consulter
(pièce montée, gâteau d'anniversaire ...).

Location brasero



100€/week-end

À emporter

Valable sur tous nos plats
minimum 6 pers.

Maintien au chaud avec conteneur isotherme : 0.50€/pers

Plateaux repas

- Froid viande 16.00€
- Froid poisson 16.50€
- Froid prestige 24.00€
- Chaud viande 17.00€
- Chaud poisson 17.50€
- Chaud prestige 26.00€
- Bouteille eau plate/gazeuse 50cl 1.25€

Nos engagements

Produits de qualité
Approvisionnement local
Charcuterie maison
Carte respectant les saisons

Livraison possible, nous consulter.



Déguster nos nombreux produits médallés au Concours International de Lyon

Planifiez vos besoins, contactez nous !

20 ter rue de la machotte
25 770 Serre-les-Sapins

03.81.59.94.64

boucherie.xdeforet@gmail.com



www.boucherie-deforet.fr

Horaires d'ouverture

Fermé le lundi
Mardi au Vendredi 07h30-12h45/15h00-19h00
Samedi 07h30-19h00
Dimanche 07h30-12h00

¹ en saison -² liste disponible en boutique - ³ Servis dans une cocotte en bois
Retrouvez en magasin les informations sur les livraisons et nos CGV.

Ne pas jeter sur la voie publique - Création & Impression VD Com - Tarif applicable à compter du 1^{er} juin 2026



Carte Traiteur



Édition 2026

Buffets froids

- Plateau de **VIANDES** 9.00€/part
(décoré et accompagné de condiments)
4 viandes au choix : rosbeef, jambon, rôti de porc, poulet, morteau cuite, terrine poisson, terrine, pâté croûte.

- Plat de **CRUDITÉS** 5.00€/part
(décoré en plats consignés)
Base 4 crudités au choix qui peut évoluer selon le nombre de convives.

Mises en Bouche froides

La pièce :

Wrap (thon, saumon, jambon) 0.50€

Verrine standard² 1.35€

Verrine prestige² 2.35€

Navette 1.20€

(jambon-fromage, rillette de thon, saumon-fromage frais)

Brochettes 1.00€

(jambon cru-melon¹, chorizo-Comté, crevette-curry-pavot, tomate-mozza¹)

Fraîcheur de saumon sur son blini 1.50€

Macaron salé 1.20€

Pain surprise (environ 70 pièces) 32.00€

Hérisson cocktail (environ 70 pièces) 34.00€

Légumes à croquer avec sauces à partager/10 pers 10.00€

Mini Mœlleux (saumon, olives, poivrons, légumes) 1.50€

Mises en Bouche chaudes

Mini pizza, flamiche, croque, gougère 0.50€

Mini quiche, madeleine salée 1.00€

Mini burger bœuf ou comtois (morteau-pomme de terre) 2.50€

Mini roulé feuilleté (pesto-tomate-fromage frais) 1.25€

Craquant (bourguignon escargots ou volaille estragon) 1.50€

Brochette comtoise (comté-morteau) 1.00€

Mini mauricette (poulet-cheddar) 2.50€

Entrées froides

Foie gras et son confit (60g) 9.00€

Saumon fumé sur plat 80€/kg

Terrine de poisson et sa macédoine 4.50€

Aspic crevette, écrevisse 3.50€

Aspic jambon, œuf mollet 3.00€

Darne de saumon Bellevue, macédoine de légumes 5.50€

Coquille de la mer¹ (avocat-poisson-tomate-mayonnaise) 6.00€

Demi tranche de pâté croûte et sa crudité 4.00€

Demi terrine et sa crudité 3.50€

Entrées chaudes Prix à la part

Croûte forestière et ses croûtons 4.50€

Croûte forestière morilles et ses croûtons 8.50€

Croûte aux morilles et ses croûtons 12.50€

Coquille Saint Jacques 9.00€

Filet de sandre au vin jaune et morilles³ 9.00 €

Ris de veau aux morilles³ 12.50€

Saint Jacques sur fondue de poireaux³ 13.50€

Escargots de Bourgogne (la dz) 8.50€

Escargots croquigne (la dz) 9.00€

Tourte individuelle 4.00€

Tourte pour 8/10 pers 32.00€

Formules

APÉRITIVE

6.00€/part
de 150g

DINATOIRE

7.50€/part
de 200g

Assortiment de charcuteries en chiffonade, cubes de fromage, mini pâté croûte...

Supplément baguette tranchée 1.40€

