

PLATS UNIQUES

	La part :
Couscous Royal (poulet, agneau, boeuf, merguez)	9.50€
Paëlla	9.50€
Choucroute garnie	9.50€
Lasagnes	7.50€
Cassoulet	9.00€
Tartiflette jambon à l'os et salade	9.00€
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, pomme vapeur, carottes & sauce gribiche	8.00€

LES MOMENTS CONVIVIAUX

La part :

- Pierrade, viande à définir 6.00€
- Fondue chinoise boeuf et dinde avec bouillon 7.50€
- Plateau raclette
 - Fromage et charcuterie 10.00€
 - Fromage ou charcuterie 5.00€

FROMAGE

La part :

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

DESSERT

La pièce :

- Mignardise sucrée 1.20€
- Demande spécifique, nous consulter (pièce montée, gâteau d'anniversaire ...).

FORMULE A EMPORTER

Valable sur tous nos plats &
pour toute commande de
minimum **6 personnes**.

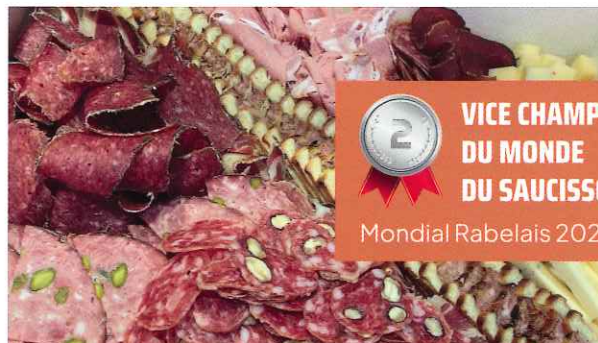


NOS ENGAGEMENTS

- Proposer des produits de qualité,
- Approvisionnement local,
- Charcuterie maison,
- Carte variable selon la saisonnalité (gibier, légumes...)

PLATEAUX REPAS

- Froid viande 15.50€
- Froid poisson 16.00€
- Chaud viande 16.50€
- Chaud poisson 17.00€
- Froid prestige 23.00€
- Chaud prestige 25.00€



**VICE CHAMPION
DU MONDE
DU SAUCISSON**

Mondial Rabelais 2023

ON RESTE EN CONTACT !

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

☎ 03.81.59.94.64

✉ boucherie.xdeforet@gmail.com



Horaires d'Ouverture

Fermé le lundi

Mardi au Vendredi 07h30-12h45/15h00-19h00

Samedi 07h30-19h00

Dimanche 07h30-12h00

Retrouvez en magasin les informations sur les livraisons et nos CGV.

Ne pas jeter sur la voie publique - Création & Impression VD Com - Printemps 2024

CARTE TRAITEUR

▶ Edition 2024 - 2025



BUFFETS FROIDS

- **Plateau de VIANDES** (décoré et accompagné de condiments) 8.50€/part
Assortiment de 4 viandes au choix : rosbeef, jambon, rôti de porc, poulet rôti, morteau cuite, terrine poisson.
- **Plat de CRUDITÉS** (décoré) 5.00€/part
Assortiment de 4 crudités au choix.

MISES EN BOUCHE FROIDES

La pièce :

- Canapé basique 1.50€
- Canapé prestige (saumon, foie gras...) 2.50€
- Brochette jambon cru, melon* 1.00€
- Wrap (thon ou saumon, crème aneth ou jambon, fromage frais) 0.50€
- Verrine standard
(crudités ou thon, abricot ou concombre, fromage frais).....1.25€
- Verrine prestige (foie gras ou saumon ou St Jacques-asperges) 2.25€
- Navette (jambon, fromage ou thon) 1.20€
- Fraîcheur de saumon sur son blini 1.50€
- Brochette (crevettes curry pavot ou tomate/mozza*) 1.00€
- Macaron salé 1.20€
- Pain surprise (pain suédois - environ 70 pièces) 30.00€
- Hérissson cocktail (environ 70 pièces) 28.00€
- Légumes à croquer avec sauces (à partager / 10 pers) 10.00€

MISES EN BOUCHE CHAUDES

- Mini (pizza ou flamiche ou croque monsieur)..... 0.50€
- Mini (quiche ou madeleine salée) 1.00€
- Gougère au comté 0.50€
- 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€

*En saison

ENTRÉES FROIDES

La part :

- Foie gras et son confit (60g) 9.00€
- Saumon fumé sur plat* 80€/kg
- Terrine de poisson et sa macédoine 4.50€
- Darne de saumon Bellevue, macédoine de légumes 5.50€
- Coquille de la mer (avocat, poisson, tomate, mayonnaise) ... 6.00€
- Aspic crevette écrevisse 3.00€
- Pâté croûte (variétés diverses) Prix selon choix
- Terrine (variétés diverses) Prix selon choix
- Demi queue de langouste Tarif selon cours

ENTRÉES CHAUDES

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€
- Cassollette d'écrevisses morilles et vin jaune* 10.00€
- Coquille Saint Jacques 9.00€
- Filet de sandre au vin jaune et morilles* 9.00€
- Ris de veau aux morilles* 12.50€
- Saint Jacques sur fondue de poireaux* 12.50€
- Brochette de filet de caille aux asperges 10.00€
- Bouchée à la reine 7.00€
- Escargots de Bourgogne (la dz) 8.50€
- Escargots croquigne (la dz) 9.00€

* Servis dans une cocotte en bois

ASSORTIMENTS CHARCUTERIES

**Formule
APÉRITIVE**

6.00€/part
de 150g mini

**Formule
DINATOIRE**

7.50€/part
de 200g mini

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

VIANDES

La part :

- Filet de poulet comtois 8.00€
- Blanquette de veau à l'ancienne 9.00€
- Roti de veau farçi, cuisson basse température 7.50€
- Pavé de veau, sauce foie gras 10.00€
- Joue de porc au cidre 9.00€
- Bœuf bourguignon 8.00€
- Tajine d'agneau aux amandes et pruneaux 12.00€
- Carbonade flamande 9.00€
- 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 17.00€
- Filet mignon sauce jurassienne 9.00€
- Emincé de dinde au curry 7.50€

POISSONS

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 14.00€

GARNITURES

- Gratin dauphinois 3.00€
- Pomme de terre paillason 2.50€
- Risotto aux champignons 3.00€
- Purée de pomme de terre 3.00€
- Polenta 3.00€
- Duo de fagots de haricots verts et tomates..... 2.50€
- Flan de légumes de saison..... 3.50€



VOS PLATS AU CHAUD !

Location de conteneurs
isothermes : 0.50€/pers

LOCATION BRASERO
sur demande

