

Votre boucherie vous accompagne pour vos rassemblements professionnels ou familiaux et vous propose ses menus traiteurs.

1) les entrées froides au choix :

Charcuterie d'Auvergne sur plateaux (terrines de campagne, terrine de lapin, rosette, jambon blanc ou sec d'Auvergne).

Les salades composées (taboulé oriental, carottes râpées, salade piémontaise, salade auvergnate, céleri, tagliatelles/surimi).

2) les entrées chaudes au choix :

Pâté de pomme de terre nature ou au bleu d'Auvergne

Bouchée à la reine, feuilleté au jambon

Pâté à la viande, quiche, pizza.

3) les plats au choix :

Lasagnes, Choux-farcis, Langue de bœuf sauce piquante

Aligot/saucisses

Truffade/charcuterie

Bœuf bourguignon, poulets rôtis, paupiettes de lapin

Tripoux d'Auvergne.

4) les accompagnements au choix :

Carottes vichy ; pommes dauphines ; gratin dauphinois ; haricots verts ; gratin de légumes.

5) les desserts au choix :

Flan pâtissier ; tarte aux fruits ; choux à la crème.

TARIFS

Entrée/plat ou plat/dessert plus pain

12 euros/personne

Entrée/plat/dessert/pain

15 euros/personne.

