## BUFFETS **Froids**

#### BISTROT - 7,10 € / personne

Assortiment de crudités (3 variétés au choix) Carottes, céleri, chou rouge, betterave, concombre, salade piémontaise, taboulé

Charcuteries «maison» (4 variétés au choix)

Jambon blanc, rosette, cuit-ail, terrine forestière, fromage de tête, persillé, bacon

Viandes froides

Filet de porc, poulet rôti

Plateau de fromages Comté. Morbier

### GOURMAND - 11,90 € / personne

Assortiment de salades composées (4 variétés au choix)

Taboulé, trio de légumes, poireau - jambon, chou blanc, salade piémontaise, pâtes au saumon, salade landaise, taboulé de chou-fleur

Charcuteries «maison» (4 variétés au choix) Terrine forestière, jambon cru, rosette, jésus cuit, mini-pâté en croûte, persillé, bacon

Viandes froides (3 variétés au choix) Rosbeef, dinde au curry, filet de porc, gigot

Plateau de fromages Comté. Morbier. Brie

- Plats à emporter 10 personnes minimum.
- Le nombre de variétés choisies peut varier en fonction du nombre de convives.
- Nous vous proposons de remplacer les viandes froides par un plat chaud et une garniture de votre choix.
- Nous consulter pour le tarif.

## PLATS **Uniques**

PLATS CONVIVIAUX	/ personne
Pot au feu - sauce tomate	5,00 €
Paëlla	6,50€
Couscous	6,00€
Saucisse de Morteau, pommes de terre,	5,50 €
cancoillotte	
Tartiflette	6,00€
Morbiflette	6,00€
Petit salé aux lentilles	5,50 €
Poule au pot - riz sauce poulette	5,50 €
Brandade de morue	5,50 €
Choucroute garnie	6,50€
Potée Comtoise - sauce tomate	5,50 €
Cassoulet	6,50€
Chili con carné	6,50€
1/2 Totté	2,50 €
Croûte aux champignons	4,50 €
Croûte aux morilles	7,00 €

Les prix en euro s'entendent TTC, TVA à 5,5% comprise, les marchandises enlevées au magasin. TVA à 20% incluse sur l'ensemble des boissons alcoolisées.

Les produits ne sont ni repris, ni échangés. Les plats et terrines sont consignés. Nos produits festifs sont de fabrication maison.

Variations de prix possibles suivant le cours du marché. Produits dans la limite des stocks disponibles. 68 rue de la République 39110 SALINS LES BAINS Tél.: 03 84 73 01 74

Création graphique : Françoise Vallet www.numero20.fr

Ne pas jeter sur la voie publique Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.



Boucherie Salinoise

SALINS-LES-BAINS -



# MISES EN BOUCHE **Créatives**

À DÉGUSTER FROID	la pièce
Mini pâté en croûte	0,35€
Mini cake jambon - fromage	0,35€
Mini cake oignon	0,35€
Toasts rillette	0,35€
Toasts crème de foie de canard	0,35€
Plateau de charcuterie (100gr)	2,50 €
Hérisson cocktail (Comté, terrine, saucisson)	14,00€
Miche jambon - saucisson	16,00€

### À DÉGUSTER CHAUD

Mini pizza	0,45€
Mini quiche	0,45€
Cuillère fruits de mer	0,45€
Feuilleté fromage	0,45 €

# ASSORTIMENT **Fraîcheur**

(200 gr)	A Thomas are	la part
Chau rauga landan		2,00 €
Chou rouge lardon	5	
Chou blanc		2,00 €
Taboulé		2,00€
Betterave	A COMPANY	2,00 €
Concombre		2,00 €
Carotte		2,00€
Céleri	<b>500</b>	2,00€
Macédoine		2,00 €
Piémontaise jambo	on ou saumon	2,00 €
Trio légumes - céle	ri, carotte, poireaux	2,00 €
Landaise – haricots	verts, gésiers confits,	2,00€
magret fumé		

## AUTOUR du Plat

Pommes Dauphine

AUTOUR <b>au Plat</b>		LES VIANDES	la par
À DÉGUSTER FROID - ACCOMPAGNÉS DE CREVETTES & MAYONNAISE Médaillon de saumon Médaillon de brochet	5,50 € 5,50 €	VOLAILLES Coq au vin Coq aux morilles et Vin Jaune Pintade forestière Pintade aux morilles Filet de canette aux noix	6,00 € 8,50 € 6,50 € 7,50 €
Truite en gelée Coquille Saint-Jacques Vol au vent	4,50 € 6,00 € 5,00 €	Filet de canette aux griottes Filet de canette aux poivre vert Filet de canette à l'orange Poulet au Comté	7,50 ( 7,50 ( 7,50 ( 5,00 (
À DÉGUSTER CHAUD  FILET DE SAUMON, FILET DE SANDRE OU FILET DE LOUP PROPOSÉS AU CHOIX AVEC LES SAUCES  Aux morilles	7,50 € 7,50 €	BŒUF Boeuf Bourguignon Rosbeef	5,50 € 3,50 €

PROPOSES AU CHOIX AVEC LES SAUCES		boeur bourguighon	3,30 €
Aux morilles	7,50 €	Rosbeef	3,50 €
Au Champagne	7,50 €		
À la Diéppoise	6,50 €		
Au noisettes	6,50€	\/F A	
Au Savagnin	7,50 €	VEAU	7.50.0
Aux amandes	6,50€	Filet de veau au Bleu de Gex	7,50 €
Lotte à l'Américaine	8,50€	Rôti de veau farci	3,50 €

LES ACCOMPAGNEMENTS	la part	PORC		
Riz cantonnais	1,50 €	Jambon à l'os -	sauce Madère	4,50 €
Fagot de haricots verts	2,00 €			4,50 €
Petits pois-carottes	1,00 €	Sauté de porc à l'Arboisienne		4,00 €
Tomates provençales	1,00 €	Rôti de porc		2,50€
Ratatouille	2,00 €	·		
Jardinière de légumes	2,00 €			
Dariole asperge – carottes	2,00 €			
Dariole courgette - brocolis	2,00 €	RÔTISSERIE À LA BROCHE		
Pommes au four	1,00 €	Porcelet	pour env. 50 personnes	160€
Marrons	1,50 €	Agneau	pour env. 50 personnes	200€
Gratin Dauphinois	2,00 €	Jambon	pour env. 30 personnes	100€

**2,00 €** 2 Gigots

pour env. 30 personnes 150 €