

AU CHAROLAIS

Boucher - Charcutier - Traiteur

Plats traditionnels

(Préparés pour un minimum de 8 personnes)

Prix par personne

PAËLLA VALENCIA <i>Cuisse de poulet, lapin, dinde, porc, riz, cocktail de fruits de mer, moules, langoustines, gambas, poisson blanc, petits légumes.</i>	18.00 €
CHOUROUTE GARNIE Saucisse à cuire, palette 1/2 sel, lard 1/2 sel, 1 saucisse de Strasbourg, côte fumée, choux « Bio », pommes de terre.	14.00 €
COUSCOUS ROYAL AUX 3 VIANDES Bœuf, agneau, poulet, merguez, semoule, légumes.	15.00 €
CASSOULET DU CHEF Haricots blanc à la tomate, lard 1/2 sel, jambonneau 1/2 sel sans os, saucisson cuit, saucisse à cuire fumée.	13.00 €
BAECKOFFE ALSACIEN Bœuf, porc, agneau, pied de veau, pommes de terre, Riesling.	14.00 €
LASAGNES Bœuf de Charolles haché à la tomate, pâtes, béchamel, gruyère.	10.00 €
COQ AU VIN Morceaux de coq, champignons, sauce Bourgogne. + Tagliatelles ou Riz	10.00 €
POTEE LORRAINE Jambonneau 1/2 sel, lard 1/2 sel, saucisse à cuire, palette 1/2 sel, pomme de terre, chou blanc, carottes, navets, haricots blancs.	10.00 €
MOUSSAKA Bœuf et agneau charollais à la tomate, aubergine à l'huile d'olive, ail, gruyère.	10.00 €

Tarifs dégressifs pour vos repas :

Plats au choix pour 21 à 50 personnes : - 5%

Plats au choix pour 51 à 80 personnes : - 8 %

Plats au choix pour 80 à 150 personnes : - 10 %

Plats au choix pour 150 à 200 personnes : - 12 %

Plats au choix pour + de 200 personnes : - 15 %

Tous nos prix sont indiqués sous réserve de prix d'achat stable.