

## Commande

Toute commande doit être passée au minimum 48 h ouvrées avant.

Toute commande par téléphone doit être validée par un envoi de mail de votre part

## Livraison du lundi au samedi

Forfait livraison dans la matinée sur Bourg en

Bresse Peronnas et Saint Denis : 15 € ht

Offerte à partir de 10 plateaux

Hors Bourg tarif selon lieu de livraison

Commande

## Boissons

cristalline 50 cts ht

evian 50 cl 1 € ht

badoit 50 cl 1.50 € ht

Mont July blanc et rouge

Domaine de le Bélière 8 € ht

Bourgogne aligoté blanc 10 € ht

Languedoc rouge G. Bertrand bio 2017 8 € ht

La Source Bio rosé 10 € ht

## Divers

Possibilité de livraison de cocktail déjeunatoire, buffet sur demande

Commande minimum 5 personnes

Règlement dès réception de facture par mail

Les menus sont donnés à titre d'exemple



## Plateaux repas 2020



Boucherie du Centre

19 rue Pasteur

01000 Bourg en Bresse

04 74 23 58 96

[contact@boucherie-du-centre.fr](mailto:contact@boucherie-du-centre.fr)

## Le Victor Bach

2 salades

ex : macédoine carottes râpées

2 charcuteries

ex : jambon à l'os, terrine de veau à la sauge, beurre et cornichons

1 dessert

ex : tarte aux pommes

Pain portion

Plats, couvercles, couverts et serviettes composables et ou recyclables

11 € ht \*

\*1 € ht de supplément pour du fromage ex : fromage de chèvre fermier

## Le Teynière

L'entrée du jour

ex : salade de farfalle et tomates séchées

Viande froide

ex : rosbif de charolais en tr fines, moutarde

Crudité du jour

ex : salade d'endives, noix et comté

Dessert du jour

ex : tiramisu

Pain portion

Plats, couvercles, couverts et serviettes composables et ou recyclables

13 € ht \*

\*1 € ht de supplément pour du fromage ex : tomme



## Le Seillon

L'entrée du jour

ex : maki de blettes

Protéines végétales

ex : salade de quinoa aux légumes croquants

Crudités

ex : salade de choux et noix

Dessert

ex : tarte au citron

Pain portion

Plats, couvercles, couverts et serviettes composables et ou recyclables

13 € ht \*

\*1 € ht de supplément pour du fromage ex : comté

## Le Pioda

L'entrée du jour

ex : salade de fèves aux écrevisses

Poisson froid

ex : pavé de saumon mayonnaise

Crudités

ex : salade de fenouil

Dessert

ex : croquant au chocolat

Pain portion

Plats, couvercles, couverts et serviettes composables et ou recyclables

13 € ht \*

\*1 € ht de supplément pour du fromage ex : tomme fermière



## Le Maréchal Foch

L'entrée du jour

ex : salade de pois chiche et betterave

Plat du jour et garniture (à réchauffer sur place)

ex : rôti de veau cuisson 12h et son jus et gratin de choux fleur

Dessert du jour

ex : mousse de fruits rouges sur sablé au spéculos

Pain portion

Plats, couvercles, couverts et serviettes composables et ou recyclables

14 € ht \* °

1 € ht de supplément pour du fromage ex : fourme d'Ambert

° Supplément de 1.50 € ht par plateau si livré chaud

## Commande

Toute commande doit être passée au minimum 72 h avant.

Toute commande par téléphone doit être validée par un envoi de mail de votre part

## Livraison du lundi au samedi

Forfait livraison sur Bourg en Bresse Peronnas et Saint Denis : 15 € ht

Offerte à partir de 10 personnes

Hors Bourg tarif selon lieu de livraison

Commande

## Boissons

Eau plate minérale 150 cl 1 € ht (1.10 € ttc)

Eau gazeuse 100 cl 1.30 € ht (1.43 € ttc)

Badoit 100 cl 1.50 € ht (1.65 € ttc)

Mont July blanc et rouge

Domaine de le Bélière 8 € ht

Bourgogne aligoté blanc 10 € ht

Languedoc rouge G. Bertrand bio 2017 8 € ht

La Source Bio rosé 10 € ht

Bugey brut 9 € ht

Cerdon 12 € ht

Champagne 20 € ht

Vaisselle complète 2 € ht par personne

## Divers

Règlement dès réception de facture par mail

Commande minimum 5 personnes

Devis personnalisé sur demande par mail

Les plats sont donnés à titre d'exemple



# Déjeuner d'entreprise 2020



Boucherie du Centre

19 rue Pasteur

01000 Bourg en Bresse

04 74 23 58 96

[contact@boucherie-du-centre.fr](mailto:contact@boucherie-du-centre.fr)

## Le Bouvent (type buffet)

Salade de concombre  
Carottes râpées  
Salade de fèves et écrevisses

Paté croute pur porc  
Cornichons

Terrine de poissons et mayonnaise  
Rosbif et moutarde

Fromage de chèvre et Bleu de Gex

Salade de fruits frais  
brownie

Pain

Prix par personne ht : 13 €  
(14.40 € ttc) serviette papier



## Le rue de la Ré (type buffet)

Saumon mariné, citron et aneth  
Terrine de poisson

Paté croute aindinois (100% volaille fermière ain)  
Jambon italien aux herbes

Rosbif

Roti de volaille

Salade de fèves au speck

Salade de lentilles noires et légumes croquants

Salade pois chiche et féta

Taboulé libanais à la coriandre

Fromage de chèvre, tomme fermière et bleu de  
Sassenage

Tarte aux pommes et amandes

Entremet chocolat

Tiramisu aux fruits rouges

pain

Mayonnaise, moutarde, cornichons

Prix par personne ht : 15 €  
(16.50 € ttc) serviette papier

## Le Champ de Foire (en plat)

Terrine de poisson et mayonnaise  
Ou

Terrine de veau à la sauge et cornichons  
Ou

Salade de lentilles et légumes croquants

Lasagne Florentine  
Ou

Emincé de volaille à la crème et riz

Tomme fermière

Tarte vanille et coco

Pain

Prix par personne ht : 14.55 €  
(16 € ttc) serviette papier  
Plat chaud à réchauffer par vos soins  
+ 1.50 € ht si plat livré chaud



## Le Cours Verdun (en plat)

Saumon mariné citron et aneth et mesclun  
Ou

Paté croute ris de veau, foie gras et cèpes et  
mesclun

Blanquette de veau et ratatouille  
ou

Rizotto asperges vertes et gambas

Fromage de chèvre

Entremet fruits rouges et biscuit spéculos

Pain

Prix par personne ht : 16 €  
(17.60 € ttc) serviette papier  
Plat chaud à réchauffer par vos soins  
+ 1.50 € ht si plat livré chaud

## Commande

Toute commande doit être passée au minimum 72 h avant.

Toute commande par téléphone doit être validée par un envoi de mail de votre part

## Livraison du lundi au samedi

Forfait livraison sur Bourg en Bresse Peronnas et Saint Denis : 15 € ht

Offerte à partir de 15 personnes

Hors Bourg tarif selon lieu de livraison

## Boissons

Eau plate minérale 1 € ht (1.10 € ttc)

Eau minérale gazeuse 1.30 € ht (1.43 € ttc)

Badoit 100 cl 1.50 € ht (1.65 € ttc)

Mont July blanc et rouge

Domaine de le Bélière 8 € ht

Bourgogne aligoté blanc 10 € ht

Languedoc rouge G. Bertrand bio 2017 8 € ht

La Source Bio rosé 10 € ht

Bugey brut 9 € ht

Cerdon 12 € ht

Champagne 20 € ht

Verrerie 0.50 € ht par personne

## Divers

Règlement dès réception de facture par mail

Commande minimum 10 personnes

Devis personnalisé sur demande par mail



## Cocktail dinatoire 2020



Boucherie du Centre

19 rue Pasteur

01000 Bourg en Bresse

04 74 23 58 96

[contact@boucherie-du-centre.fr](mailto:contact@boucherie-du-centre.fr)

## A la carte

Légumes croquants et leurs sauces :

90 bâtonnets 15 € ttc

140 bâtonnets 18.20 € ttc

Quiche, pizza, tarte au fromage 90 pièces 25 € ttc

*Plateau navette :*

rillettes volaille fermière ain 24 pièces 30 € ttc

legumes croquants épicés 24 pièces 30 € ttc

rillettes de maquereaux aux 2 moutardes 30 € ttc

*Plateau club sandwich :*

charcuterie assortis 30 pièces 38 € ttc

fromager assortis 30 pièces 38 € ttc

*Plateau toasts*

foie gras et chutney 20 pièces 40 € ttc

saumon fumé et sa crème d'algues 20 pièces 40 € ttc

*Plateau sucré :*

entremet framboise et chocolat, tarte citron  
meringuée, nage de pamplemousse et tiramisu 20  
pièces 30 € ttc



## Le Vennes

Maki blettes et riz

Pomme paillason et chips de jambon cru

wrap légumes croquants

brochette œuf de caille et magret fumé

croquant emmental et noix

verrine houmous petits pois et harissa rouge

entremet coriandre betterave chèvre et pavot

club bressan (volaille de l'ain et bleu de bresse)

wrap avocat et crevette

entremet framboise et chocolat

tarte au citron meringuée

nage de pamplemousse

tiramisu

**Prix par personne ht : 15 €**

(16.50 € ttc) serviette papier

+ 2 € ht supplément fromage de chèvre, comté et pain  
tranché



## L'Aindinois

Paté croute Aindinois (100% volaille fermière ain)

Saucisson de porc noir de Confrancon

Cornichons et beurre aop de Foissiat

Quiche volaille fermière Ain et Bleu de Bresse

Tarte aux poireaux de Feillens

Légumes croquants et tzatziki crème aop Foissiat

Fromage de chèvre fermier Gaec sous les Roches

Brownie au beurre de Foissiat

Tarte au flan au lait de Foissiat

Pain tranché

**Prix par personne ht : 12 €**

(13.20 € ttc) serviette papier

## Le Pasteur

Pomme paillason saumon fumé et crème  
d'algues

brochette œuf de caille et magret fumé

croquant emmental et noix

club œuf mayonnaise roquette

wrap avocat et crevette

navette légumes croquants épicés

en bol (chaud)

fricassée de volaille à la crème soufflé de  
courgette

ou

soufflé de saumon homardine et riz

entremet framboise et chocolat

tarte au citron meringuée

nage de pamplemousse

tiramisu

**Prix par personne ht : 15 €**

(16.50 € ttc) serviette papier

+ 2 € ht supplément fromage de chèvre, comté et  
pain tranché