

# Burette

*Boucherie – Charcuterie – Traiteur*



**Maître Artisan**



**Nous vous proposons cette carte,  
pour vos réceptions à emporter ou en livraison**

# RECEPTION

## MISE EN BOUCHE

- Navettes garnies - mini 24 **2,00 €/pièce**
- Canapés Variés - mini 24 **1,50 €/pièce**
- Mignardises - mini 24 **2,10 €/pièce**
- Faluches cocktails  
(Thon, jambon, poulet...) – mini 24 **2,20 €/pièce**
- Buisson de fruits (environ 80 piques) **80,00 €**
- Mini burgers – mini 24 pièces **2,90 €/pièce**
- Brochettes de crudités et sauce - mini 24 **1,10 € /pièce**
- Verrines salées assorties – mini 6 pièces,  
(selon saison) **3,50 €/pièce**

## PAINS SURPRISES

(60 sandwichs)

- Charcuterie ou charcuterie et fromage **35,50 €**
- 3 Jambons **39,00 €**
- Saumon fumé ou saumon fumé et crabe **44,00 €**

## PLANCHE CHARCUTERIE FROMAGE

- La classique **7,80 €**  
(jambon blanc, jambon cru, rosette, mortadelle,  
pâté de foie à l'ancienne, rillettes de porc, comté, Pierre des Burons...)

# BUFFET FROID

« Apolline »

## **Viande, poisson, volaille**

1/2 Tomate au thon et crevettes  
1 Tranche de rôti de porc  
1 Tranche de rôti de Bœuf  
1/8 de poulet rôti  
Terrine de campagne  
Assortiment de 2 charcuteries

## **Crudités, salades**

**(250 g/Pers)**

Carottes râpées, céleri rémoulade, taboulé, betteraves,  
pommes de terre à la ciboulette

## **Condiments, sauces**

Petits oignons blancs, cornichons,  
moutarde, mayonnaise

**15,00€/pers**

# BUFFET FROID

« Lilian »

## **Viande, poisson, volaille**

½ tranche de saumon fumé « maison »  
et sa crème fouettée citron/ciboulette

2 tranches de rôti de bœuf

Chiffonnade de jambon blanc

1 aiguillette de poulet au citron

Assortiment de 3 charcuteries

## **Crudités, salades**

(250 g/Pers)

Carottes râpées, céleri rémoulade  
taboulé, betteraves, pommes de terre à la ciboulette,

Pennes à l'Italienne

## **Condiments, sauces**

Petits oignons blancs, cornichons,  
moutarde, mayonnaise

**17,00€/pers**

# BUFFET FROID

## « Noémie »

### **Viande, volaille**

Assiette de foie gras, oignons confits, pain d'épices

Chiffonnade de jambon blanc

Assortiment de 3 charcuteries

1 tranche de rôti de bœuf

1 tranche de rôti de porc

1/8 de poulet rôti

### **Crudités, salades**

**(250 g/Pers)**

Carottes râpées, céleri rémoulade,  
pommes de terre à la ciboulette, taboulé,  
champignons à la grecque, penne au saumon

### **Condiments, sauces**

Petits oignons blancs, cornichons,  
moutarde, mayonnaise

**19,50 €/pers**

# ENTREES FROIDES

(MINI 6 PERSONNES)

- Potjevleesch de la mer **7,50 €**  
(cabillaud, saumon, St-Jacques, crevette), env 150 gr/pers
- Tartare de crevettes, avocat et mangue **8,50 €**
- Assiette de crabe, julienne de légumes **8,50 €**
- Tartare de noix de St-Jacques et de St-Pierre aux agrumes **8,50 €**
- Le traditionnel Saumon fumé « maison », tzatziki **10,00 €**
- Langue Lucullus et confit d'oignons, les 100 gr **12,00 €**
- Foie gras de canard « maison », les 100 gr **15,00 €**

# ENTREES CHAUDES

(MINI 6 PERSONNES)

- Velouté d'asperges **7,10 €**
- Bouchée pur beurre à la volaille, (env.250 gr) **6,00 €**
- Coquille Saint-Jacques **8,00 €**
- Coquille St-Jacques à la Honfleuraise  
(poireaux, pommes, Calvados...) **9,50 €**
- Cassolette de filet de sole aux amandes, beurre blanc **8,20 €**
- Bouchée pur beurre au ris de veau, (env 250 gr) **7,50 €**
- Bouchée pur beurre aux d'écrevisses, sauce champagne **8,90 €**
- Escalope de ris de veau à la crème et champignons **14,00 €**

# PLATS

(MINI 6 PERSONNES)

## VIANDES

- Jambon d'York au porto ou champagne **8,50 €**
- Langue de bœuf, sauce Porto et champignons de Paris **9,50 €**
- Joues de porc confites à la bière ambrée et miel **10,50 €**
- Filet mignon de porc aux spéculoos **11,50 €**
- Fondant de joues de bœuf confites au vin rouge **11,50 €**
- Fricassée de veau à la Normande, pommes caramélisées et Calvados **10,50 €**
- Agneau de 7h à la crème d'ail **13,00 €**
  
- Couscous Royal (poulet, mouton et merguez) **10,50 €**

## VEGETARIEN



- Risotto crémeux au parmesan, champignons de Paris, cèpes **9,00 €**

## POISSONS

- Curry de cabillaud, crevettes et lait de coco **8,90 €**
- Filet de cabillaud aux céréales, sauce citronnée **9,00 €**
- Omble chevalier, sauce au crémant **9,90 €**
- Paëlla **10,00 €**

## VOLAILLES

- Julienne de dinde à la crème de morbier **8,90 €**
- Cuisse de poulet désossée marinée au curry, farcie **9,90 €**
- Râble de lapin à la Flamande **9,90 €**
- Suprême de pintade aux cèpes **9,50 €**
- Cuisse de canard confite, sauce au poivre **9,00 €**
- Caille désossée farcie, sauce au miel et romarin **9,90 €**
- Magret de canard aux airelles et vinaigre de framboise **10,00 €**

# GARNITURES

## LEGUMES

- Timbale de riz sauvage aux petits légumes **4,50 €**
- Poêlée de légumes (selon saison) **4,50 €**
- Endives braisées (2 pièces) **4,00 €**
- Tomate provençale **1,90 €**
- Purée de carottes au cumin **3,50 €**
- Fagots haricots verts (2 pièces) **4,00 €**

## POMMES DE TERRE

- Ecrasé de pommes de terre au parmesan **4,50 €**
- Pommes croquette (4 pièces) **3,00 €**
- Gratin dauphinois **3,00 €**
- Poêlée de grenailles au sel de Guérande **3,00 €**

# PLATEAUX DE FROMAGES A COMPOSER

Beaufort vieux AOP, Brie à la truffe, Brindille de chèvre, Camembert de Normandie AOP, Comté réserve AOP,  
Mimolette, Morbier, Pierre des Burons à l'ail des ours, tome au cumin  
Roquefort AOP Croizat ...

Nom :

Tel :

Adresse :

Ville :

Buffet (préciser le nom) :

Nombre de pers :

Adresse de livraison :

Ville :

Date et heure de livraison :

Entrées chaudes :	Quantité :
-------------------	------------

Entrées froides :	Quantité :
-------------------	------------

Plats : Viande :	Quantité :
------------------	------------

Poisson :	Quantité :
-----------	------------

Volaille :	Quantité :
------------	------------

Garnitures :	Quantité :
--------------	------------

Fromages/ beurre	Quantité :
------------------	------------

Acompte versé :

Location armoire chauffante (durée de la réception) : **90,00 €**



Livraison :

Gratuite à Tressin

1 à 10 Kms : 20,00 €

11 à 20 Kms : 35,00 €

21 à 30 kms : 48,00 €

Au-delà, nous consulter



***66, rue Pierre Brabant – 59152 Tressin***

***Tel : 03.20.41.01.20***

***Mail : [burette@orange.fr](mailto:burette@orange.fr)***

[www.facebook.com/boucheriecharcuterietraiteurburette](http://www.facebook.com/boucheriecharcuterietraiteurburette)