



## Service Traiteur

### Préparez votre menu de fêtes

Cocktail de joie et bouchées surprises  
Velouté d'amitié et tartines de santé  
Filet d'amour à la sauce folie douce  
Bûche d'harmonie et mignardises 100 % tendresse  
Régalez vous!!!

#### Pour accompagner l'Apéritif:

Petits fours salés (45 pièces)	48,00 €	kg
Pain surprise charcuterie (60 pièces)	54,00 €	pièce
Pain surprise mixte (60 pièces)	54,00 €	pièce
Pain surprise saumon (60 pièces)	58,00 €	pièce

#### Entrées froides:

Saumon Bellevue sur plat	6,80 €	la part
Terrine de poisson garni sur plat	5,80 €	la part
Terrine de poisson sur plat non garni	5,80 €	la part
1/2 Langouste garnie, saumon fumé tranché maison, Foie gras entier, Galantines, Jambons crus etc...(selon le cours)		

#### Entrées chaudes:

Mini vol au vent aux fruits de mer	7,50 €	pièce
Bouchée au ris de veau et champignon	6,00 €	pièce
Coquille Saint-Jacques normande	6,90 €	pièce
Marmite de gambas et saumon	8,00 €	pièce
Marmite de St-Jacques lutée	8,00 €	pièce

#### Poissons Cuisinés:

Lotte à l' Américaine	10,00 €	la part
Filet de loup sauce safranée	8,00 €	la part
Filet d'empereur sauce homardine	6,80 €	la part
Filet de St-Pierre sauce crevettes	8,00 €	la part

#### Viandes Cuisinées:

Chapon rôti sauce forestière	9,80 €	la part
Tournedos de cerf sauce grand-veneur	10,00 €	la part
Civet de marcassin forestier	8,50 €	la part
Cuisse de canard aux cèpes	-7,00 €	la part
Caille farcie aux ris de veau et morilles	10,00 €	la part
Jambon en croûte sauce Madère (6/8 pers/mini)	8,50 €	la part
Filet de bœuf en croûte sauce Périgueux (8 pers/mini)	12,00 €	la part
Souris d'agneau confite aux échalotes	12,00 €	la part

#### Pour vos buffets froids:

Plat de 4 crudités	6,50 €	/pers
Plat de 3 crudités (au choix Carottes, taboulé, piémontaise, riz-thon, auberginate, boucher, antillaise)	6,00 €	/pers
Plat de 5 charcuteries présentées (jambon cru, galantine, saucissons sec et à l'ail, pâté de campagne)	6,50 €	/pers
Plat de 3 viandes présentées	7,50 €	/pers
Plat de 2 viandes présentées (aux choix bœuf, Porc et Poulet)	7,00 €	/pers



Pain surprise



Saumon fumé



Foie gras maison



Lotte à l'américaine



Jambon en croûte



Filet de bœuf en croûte

BOUCHERIE - CHARCUTERIE  
**LE FIN GOURMET**  
Centre Commercial Rue aux Fleurs  
78960 VOISINS-LE-BRETONNEUX  
Tél: 01 30 57 98 64

**Passez vos  
commandes  
à l'avance merci.**

En provenance directe

## de Normandie L'Élevage à la ferme du Hamel

C'est dans l'Orne en Normandie à proximité  
du très renommé Haras National du  
Pin que ce situe la ferme du Hamel.



Cette exploitation familiale dispose de  
vastes espaces naturellement riches en  
herbes où paissent une grande partie  
de l'année un troupeau de vaches  
de race Parthenaise et Limousine.



Les animaux naissent et grandissent sur  
l'exploitation et disposent d'éléments de  
bien-être tel que stabulation sur paille,  
aération plein air, instruments de massage,  
musique...

## LE FIN GOURMET Éleveur à la Boucherie

Viande de notre élevage  
sélectionnée par notre maître artisan



Tél.: 01 30 57 98 64

Pour Noël clôture des commandes le 19 décembre

Le savoir faire de l'éleveur  
à la boucherie.

Une alimentation  
très soignée

La ferme du Hamel nourrit le troupeau  
avec une alimentation végétale soignée  
grâce à la bonne herbe des pâturages et  
aux céréales produites sur l'exploitation.

Les vaches Parthenaise, ainsi nourries  
avec herbes, céréales et foin de la ferme  
du Hamel, offre une viande de haute  
qualité: une saveur unique, une ten-  
dreté incomparable!

Visitez notre site

[www.leleveuralaboucherie.com](http://www.leleveuralaboucherie.com)

Boucherie  
Charcuterie  
Traiteur



Viandes  
sélectionnées  
par votre  
Maître Artisan  
Boucher

Centre Commercial LE MÉRANTAIS  
78960 VOISINS LE BRETONNEUX  
Tél.: 01 30 57 98 64

Ouvert du Mardi au Samedi  
8h00 - 13h00 - 15h00 - 19h30  
Dimanche 8h00 - 13h00  
RC 338 849 581

**Fermé le 25 décembre**

PHOTO D.P.B 01 34 48 46 27 - Droits réservés. Photos non contractuelles (suggestion de présentation). Toute utilisation sans autorisation préalable est interdite. Reproduction interdite. Ne pas jeter sur la voie publique. Modèle déposé. recto-verso 1378

# Le Fin Gourmet 01 30 57 98 64

*Agneau*

*Bœuf*

*Veau*

*Porc*

*Volailles Festives*

*Pintade*

*Canard*

*Chapon et Dinde*



*Rôti d'Agneau  
aux Fruits Secs*



*Feuilleté de Bœuf  
(foie gras et magret fumé)*



*Veau Italien*



*Filet mignon foie gras  
et figues*



*Chapon*



*Rôti de Pintade  
aux Morilles*



*Rôti de Canard  
au Poivre Vert*



*Rôti de Chapon  
aux Fruits*



*Ballotins d'agneau*



*Rôti de bœuf aux morilles  
et foie gras*



*Veau au Boudin Blanc  
et Champignons*



*Filet Mignon Forestier*



*Poulardes*



*Rôti de Pintade  
aux Cèpes*



*Rôti de Canard  
à l'orange*



*Rôti de Chapon  
aux Trois Champignons*



*Rôti d'Agneau  
Périgourdin*



*Rôti de cœur d'aloyau*



*Rôti de Veau  
aux ris de veau et morilles*



*Rôti de Porc aux Pommes*



*Volailles de Bresse*



*Rôti de Pintade  
aux Marrons*



*Rôti de Canard  
Forestier*



*Rôti de Chapon  
Bressan*



*Gigot d'Agneau  
Cavaillon*



*Rôti de bœuf Maître d'Hôtel*



*Rôti de Veau Orloff*



*Rôti de Porc au Chorizo*



*Dindes Fermières*



*Rôti de Pintade  
aux Girolles*



*Magret de Canard aux  
Piments d'espelette*



*Gigolette de Dinde  
au Boudin Blanc*



*Couronne d'Agneau*



*Côte de Bœuf*



*Rôti de Veau  
à la Provençale*



*Rôti de Porc  
aux Fruits Secs*



*Oies Fermières*



*Rôti de Pintade  
aux Chorizo*



*Rôti de magret Canard  
Foie Gras et pommes*



*Rôtis de Dinde Farcis*