



Exemple de PLATS UNIQUES

CHOUCROUTE Garnie : 12.80 € par pers.

Petit Salé, Saucisse de Francfort, Saucisse Fumée, 1 Mx de Morteau, Choucroute

COUCOUS : 13 € par pers.

Boulette de Boeuf,, 1 mxc d'Agneau, 1 Merguez, 1 mxc de Poulet , Légumes, Semoule

CASSOULET : 13 € par pers.

1 Cuisse de Canard Confitte, 1 Saucisse façon Toulouse, 1 mxc de Morteau, 1

mxc de poitrine de Porc, Haricots Blanc.

PAELLA :13 € par pers.

1 Saucisse, 1 mxc de Poulet, 1 Gambas, Moules Coquilles, Fruits de Mer, Riz

Tartiflette, Coq au Vin,



TRAITEUR

Boucherie - Charcuterie



Christophe et Valérie sont à votre service pour étudier toutes vos demandes ;

Pour une livraison ou un service complet, n'hésitez pas à nous consulter afin de mieux vous satisfaire en fonction de vos envies et de votre budget.



SARL Maison Picard , Place de l'Hôtel de Ville 89480 Coulanges sur Yonne

Tél. : 03.86.81.73.02 email : contact@maisonpicardtraiteur.fr

SARL Maison Picard , Place de l'Hôtel de Ville 89480 Coulanges sur Yonne

Tél. : 03.86.81.73.02 email : contact@maisonpicardtraiteur.fr

PLATS FROIDS

et CHAUDS

sur commande



Pour L'Apéritif

Pain Surprise Charcuteries ou Poisson	36 € ou 38.50 € pièce
Gougère à la Bourguignonne	29.80 € le kg
Panna cotta au Basilic et Tartare de Tomates	1.40 € pièce
Mini Croque	1.20 € pièce
Mini Burger	1.40 € pièce
Brochette de Crevettes et Ananas	1.60 € pièce
Guacamole , Saumon Fumé et Perles Citron	1.80 € pièce
Feuilletés Divers	32.50 € le kg
Wrap de Saumon Fumé et Avocat	1.60 € pièce

Coté Sucré

Chouquettes	32.00 € le kg
Petits Fours Frais Maison	2.00 € pièce
Verrine sucrée	1.90 € pièce

Les Entrées Froides

Foie gras de Canard Maison	14.80 € les 100 grs
Jambon Persillé	22.80 € le kg
Nougat de Lapin aux Griottes ou Foie Gras	32 € à 38 € le kg
Darne de Saumon en Bellevue	7.50 € par pers.
Rillettes aux Deux Saumons	45 € le kg
Coquille de Saumon	7.50 € pièce
Saumon fumé Maison	7.50 € les 100 grs
Œufs Mollet Norvégien	3.20 € pièce
Chaud-Froid de Turbot	9.50 € par pers.
Terrine de Poisson (selon le marché)	45 à 52 € le kg

Autres Entrées selon le Marché nous consulter

Les Entrées Chaudes

Coquille St Jacques	9.20 € pièce
Bouchée à la Reine	7.50 € pièce
Feuilleté de Jambon et Champignons	16.80 € le kg
Feuilletés de Chèvre	3.50 € pièce
Pâté en Croûte à l'Ancienne	22.80 € le kg
Quiche Lorraine / Tarte Tomato-Oignons ...	
Flamiche aux Poireaux, Tourte Morvandelle	16.80 € le Kg



Les Poissons Chauds *

Filet de Flétan sauce Bretonne	10.80 € par pers.
Dos de Cabillaud au Pistil de Safran	10.80 € par pers.
Pavé de Sandre Rôti sur Brunoise de légumes	12.00 € /pers.
Médailles de Lotte à l'Américaine	12.50 € / pers.
Filet de Sole à la Dieppoise	11.90 € par pers.
St Jacques Poêlées au Chablis	12.50 € par pers.

Les Plats Chauds*

Jambon Braisé sauce Chablisienne	9.40 € par pers.
Jambon en Croûte sauce porto	9.50 € par pers.
Sauté de Porc aux Pruneaux	9.40 € par pers
Joues de Porc à l'Irancy et Oignons grelots	9.80 € par pers
Filet Mignon de Porc en Croûte	10.80 € par pers.
Tajine d'Agneau aux Pruneaux , amandes et Miel	9.60 € par pers
Curry d'Agneau	9.60 € par pers.
Sauté de Veau aux Olives et Chorizo	9.60 € par pers.
Médailon de Veau sauce Foie Gras	15.50 € par pers.
Ris de Veau Braisés aux Morilles	15.00 € par pers.
Mijoté de Bœuf Epicé et Légumes	9.40 € par pers.
Filet de Bœuf en Croûte (sauce à définir)	15.50 € par pers.
Cuisse de Canard à l'Orange	9.60 € par pers.
Magret de Canard aux Morilles	12.00 € par pers.
Suprême de Pintade Forestier	9.60 € par pers.
Cuisse de Poulet Basquaise	9.40 € par pers.

**Tous nos plats chauds sont accompagné d'un Légume au choix*

Nos légumes

Fricassée de Champignons
Tomates Provençales
Gratin de Pomme de Terre Fondantes
Ratatouille Maison
Ecrasé de Pomme de Terre ,
Flan de Brocolis ou Courgettes
Haricots Verts Lardés Fagots d'Asperges Vertes
Gratin d'Été / Clafoutis de Légumes ...

