

Renaud Pourrat

BOUCHERIE TRAITEUR

CHARCUTERIE SALAISONS



Apéritifs



Entrées



Poissons



Légumes



Viandes



Soirées



Plateaux - Plats



Caissettes

27, Boulevard
du Nord
43500
Craponne/Arzon



04 71 03 20 09



www.boucheriesalaisons-pourrat.fr

Apéritifs

- ◆ **Toasts** 0,60 € pièce
Jambon blanc, jambon cru, crevettes, saumon fumé, saucisson, mousson de canard.
- ◆ **Pain hérissé** 30,00 € pièce
Crêpes roulées charcuterie (80 parts).
- ◆ **Mini Tarte Boudin** 0,80 € pièce
- ◆ **Mini Bouchée** 1,90 € pièce
St Jacques, Grenouilles, Escargots.
- ◆ **Verrine foie gras/pain d'épices** 1,50 €
- ◆ **Verrine d'écrevisse et légumes croquants** 1,50 €
- ◆ **Verrine aux 2 saumons** 1,50€
- ◆ **Plateaux du charcutier** 2,80 €/personne
Copeaux jambon cru, Tranche saucisson, mini-cube de terrine, copa craponnaise.
- ◆ **Brioche cocktail** 1,00 € pièce
Saumon fumé, mousson de canard, crevettes, queue d'écrevisses, coeurs de palmier, asperges.
- ◆ **Pain surprise** 32 € pièce
- ◆ **Plaque de quiche** 30,00 €
100 parts
- ◆ **Plaque de pizza** 30,00 €
100 parts





Entrées chaudes

Feuilletés individuels

- ◆ Tarte Boudin 2,50 € pièce
- ◆ Escargots 3,50 € pièce
- ◆ Bouchée à la reine 3,90 € pièce
- ◆ Cassolette de St Jacques
aux petits légumes 5,50 € pièce
- ◆ Grenouilles 3,90 € pièce

Aumonières

- ◆ Jambon champignons 3,90 € pièce
- ◆ Ris de veau morilles 4,50 € pièce
- ◆ Saucisson brioché 3,50 € pièce
- ◆ Coquille St Jacques 5,50 € pièce
- ◆ Saumon fumé Craponnais 80 €/kg

Feuilletés

- ◆ Feuilleté à la viande 2,20 € pièce
- ◆ Tourte au magret de canard
3,50 € la part
- ◆ Jambon champignons 17,90 €/kg
- ◆ Ris de veau 24,90 €/kg



Entrées froides

- ◆ Médaillons de saumon
macédoine de légumes
Mayonnaise maison 5,90 € la part
- ◆ Terrine de St Jacques 4,50 € la part
- ◆ Terrine aux trois légumes 3,10 € la part



Poissons chauds

- ◆ Saumon sauce oseille 5,80 € la part
- ◆ Loup sauce normande 5,80 € la part
- ◆ Sandre sauce champagne 6,50 € la part
- ◆ Lotte à l'armoricaine 7,00 € la part



Les légumes

- ◆ Tomate provençale 1,20 € la part
- ◆ Fagot de haricots 1,40 € la part
- ◆ Tomate surprise 1,50 € la part
- ◆ Gratin dauphinois 2,20 € la part
- ◆ Mousseline de cèpes 2,20 € la part
- ◆ Pommes dauphines 19,90 €/kg





Viandes

- ◆ Bourguignon 4,90 € la part
- ◆ Blanquette de veau 5,00 € la part
- ◆ Veau marengo 5,00 € la part
- ◆ Langue de boeuf 5,50 € la part
Sauce madère
- ◆ Rôti de porc 4,90 € la part
Sauce forestière.
- ◆ Cuisse de pintade aux cèpes 7,00 € la part
- ◆ Suprême pintade 7,90 € la part
Sauce morille.
- ◆ Magret de canard aux cèpes 8,00 € la part
- ◆ Coq au vin 5,50 € la part
- ◆ Poulet basquaise 5,00 € la part
- ◆ Jambon 5,00 € la part
Sauce forestière ou sauce madère.
- ◆ Noix de veau
Sauce aux morilles 7,00 € la part
Sauce forestière 6,50 € la part



Pour vos soirées

Soirées campagnardes

- ◆ Salade auvergnate et taboulé..... 1,60 €
- ◆ Jambon sec, saucisson
et terrine de campagne..... 2,30 €
- ◆ Rôti de porc..... 1,60 €

**Le tout pour
5,50 € par personne !**

Soirées festives

- ◆ Salade de choux, taboulé,
salade auvergnate..... 2,60 €
- ◆ Jambon sec, terrine de lapin
rosette..... 2,60 €
- ◆ Rôti de porc, rosbeef..... 3,30 €

**Le tout pour
8,50 € par personne !**



*Livraison
possible :
tournées les jeudis,
vendredis
et samedis*



Plateaux repas

Plateau N°1 : 7,20 €

- ◆ Salade de pâtes, lentilles
- ◆ Pâté de campagne, saucisson
- ◆ Rôti de porc
- ◆ Fromage, Pain

Plateau N°2 : 8,50 €

- ◆ Salade de riz, lentilles
- ◆ Pâté de campagne, saucisson
- ◆ Rôti de veau farci
- ◆ Fromage, Pain

Couscous : 6,90 €/personne

- ◆ Poulet
- ◆ Agneau
- ◆ Légumes
- ◆ Semoule

Paëlla : 6,90 €/personne

- ◆ Poulet
- ◆ Crevette
- ◆ Moule, fruits de mer
- ◆ Riz

Choucroute : 6,90 €/personne

- ◆ Choux
- ◆ Pommes de terre
- ◆ Lard fumé, saucisse
- ◆ Cervelas, côte

Potée : 6,90 €/personne

- ◆ Pommes de terre
- ◆ Choux, carottes
- ◆ Saucisse, côte
- ◆ Lard fumé



Caissettes de viande

Caissettes spéciales viande de pays élevée, abattue en Haute-Loire préparées par nos soins.

♦ Caissettes à griller 72,00 €

*2 kilos de biftecks,
2 kilos de rosbief,
1 kilo de biftecks haché.*



♦ Viande de Boeuf 5 kilos 68,00 €

*1 kilo de biftecks,
1 kilo de rosbief,
1 kilo de biftecks haché,
1 kilo de pot au feu,
1 kilo de Bourguignon ou de braisé
ou de biftecks hachés.*

♦ Viande de porc 4 kilos 34,00 €

*. 1 kg côtes de porc (échine ou filet),
. 1 kg saucisse fraîches,
. 3 rôtis (filet ou rouelle).*



♦ Viande de veau 4 kilos 64,00 €

*1 kilo escalopes,
1 kilo rôti (quasi ou noix),
1 kilo sauté,
1 kilo côtes de veau.*

Tous les plats sont préparés par nos soins.

*Toute l'équipe vous souhaite bon appétit et reste à votre disposition
pour tous renseignements complémentaires.*