

Boucherie - Salaisons Charcuterie - Traiteur

ÉLODIE & RENAUD POURRAT



27, Boulevard du Nord - 43500 Craponne/Arzon

☎ 04 71 03 20 09

www.boucheriesalaisons-pourrat.fr

www.domainelevator.net



Apéritifs

- ◆ Toasts 0,70 € pièce
Jambon blanc, jambon cru, crevettes, saumon fumé, saucisson, mousson de canard.
- ◆ Pain hérisson 32,00 € 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 2,20 €
- ◆ Verrine d'écrevisse
et légumes croquants 2,20 €
- ◆ Verrine aux 2 saumons 2,20 €
- ◆ Plateaux du charcutier 2,80 €/pers
Copeaux jambon cru, Tranche saucisson, mini-cube de terrine, copa craponnaise.
- ◆ Mini Burger 2,00 € pièce
- ◆ Pain surprise 35 € pièce
- ◆ Plaque de quiche 32,00 €
100 parts
- ◆ Plaque de pizza 32,00 €
100 parts

Entrées froides

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



Entrées chaudes



Feuilletés individuels

- ◆ Tarte Boudin 2,90 € pièce
- ◆ Escargots 3,90 € pièce
- ◆ Bouchée à la reine 5,00 € pièce
- ◆ Cassolette de St Jacques
aux petits légumes 5,90 € pièce
- ◆ Grenouilles 3,90 € pièce

Feuilletés

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

Aumonières

- ◆ Jambon champignons 3,90 € pièce
- ◆ Ris de veau morilles 5,00 € pièce
- ◆ Saucisson brioché 3,90 € pièce
- ◆ Coquille St Jacques 5,50 € pièce
- ◆ Saumon fumé Craponnais 85 €/kg



Poissons chauds

- ◆ Saumon *sauce oseille* 6,20 € la part
- ◆ Loup *sauce normande* 6,20 € la part
- ◆ Sandre *sauce champagne* 7,00 € la part
- ◆ Lotte à l'armoricaine 8,00 € 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 cuisinées

- ◆ Bourguignon..... 6,20 € la part
- ◆ Blanquette de veau..... 6,20 € la part
- ◆ Veau marengo..... 6,20 € la part
- ◆ Langue de boeuf..... 6,50 € la part
Sauce madère
- ◆ Rôti de porc..... 5,00 € la part
Sauce forestière.
- ◆ Cuisse de pintade aux cèpes
7,50 € la part
- ◆ Suprême pintade..... 8,00 € la part
Sauce morille.
- ◆ Magret de canard aux cèpes
..... 8,50 € la part
- ◆ Coq au vin..... 6,00 € la part
- ◆ Poulet basquaise..... 6,00 € la part
- ◆ Jambon..... 5,50 € la part
Sauce forestière ou sauce madère.
- ◆ Noix de veau
Sauce aux morilles..... 8,00 € la part
Sauce forestière..... 7,50 € la part



Pour vos soirées

Soirées campagnardes

- ◆ Salade auvergnate et taboulé 2,00 €
- ◆ Jambon sec, saucisson et terrine de campagne..... 2,50 €
- ◆ Rôti de porc..... 1,60 €

**Le tout pour
6,00 € par personne !**

Soirées festives

- ◆ Salade de chou, taboulé, salade auvergnate..... 3,00 €
- ◆ Jambon sec, terrine de lapin rosette..... 3,00 €
- ◆ Rôti de porc, rosbeef..... 3,50 €

**Le tout pour
9,00 € par personne !**

Plateaux repas (en plateau individuel)

Plateau N°1 : 8,00 €

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

Plateau N°2 : 9,00 €

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

Plats uniques

Couscous : 7,90 €/personne

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

Choucroute : 7,90 €/personne

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

Paëlla : 7,90 €/personne

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

Potée : 7,90 €/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.*

- ◆ **Viande de porc 4 kilos 34,00 €**
*1 kg côtes de porc (échine ou filet),
1 kg saucisse fraîches,
3 rôtis (filet ou rouelle).*

*Tous les plats sont préparés
par nos soins.*

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



Domaine Le Vernet

Niché au cœur de l'Auvergne, dans notre magnifique Puy-de-Dôme natal, le **Domaine du Vernet** vous offre un séjour alliant **charme** et **modernité**.

NOTRE HÉBERGEMENT



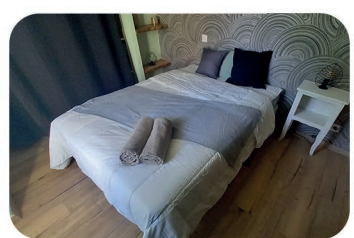
CAPACITÉ : Notre gîte accueille jusqu'à 15 personnes, avec une option pour 6 couchages supplémentaires sur demande. Parfait pour vos séjours en groupe !



ESPACE BIEN-ÊTRE : Profitez du sauna et du jacuzzi pour des instants de pure détente.



ENVIRONNEMENT : Un grand terrain arboré idéal pour se ressourcer, avec terrain de pétanque et jeux pour enfants, complété par des activités nature à proximité (randonnées, VTT).



Domaine Le Vernet
425 chemin du Vernet
63220 Dore l'Eglise



NOTRE SALLE DE RÉCEPTION

À la recherche d'un lieu unique pour vos événements ?
Découvrez notre salle conçue sur mesure pour faire de vos moments
spéciaux une expérience inoubliable.



CAPACITÉ : Notre salle de réception pouvant accueillir jusqu'à 120 personnes est idéale pour tous vos événements : mariages, anniversaires, cousinades, etc.



SERVICE TRAITEUR : Sublimez vos événements grâce à notre service de traiteur sur place, proposant des menus adaptés à vos envies.





SALLE MODULABLE : Choisissez entre des tables rondes pour une ambiance conviviale ou des tables rectangulaires pour un style plus classique.



EQUIPEMENTS COMPLETS : Cuisine avec vaisselle, sonorisation, éclairage, rétroprojecteur et barnum pour des apéritifs en extérieur.

Domaine Le Vernet
425 chemin du Vernet
63220 Dore l'Eglise
06 88 89 30 59
www.domainelevernet.fr

 Domaine Le Vernet
 @domainelevernet

