

L'authenticité dans votre assiette !

les
BOUCHERIES
du Bocage



CEV
La bonne viande !



CARTE TRAITEUR

*Mangez bien,
Mangez local !*



Tarif valable pour l'année 2016



TERROIR



L'authenticité dans votre assiette !

les **BOUCHERIES** du Bocage

Mise en bouche

Pain surprise campagnard

Charcuterie / fromage 10 à 12 personnes

La pièce

27,00 €

Pain surprise «terre et mer»

Charcuterie / fromage / saumon fumé 10 à 12 personnes

28,00 €

Pain surprise gourmand

Saumon / foie gras 10 à 12 personnes

29,50 €



A partir de 20 pièces Bouchées salées

Minis feuilletés

Allumette, mini pizza, trapèze au fromage, mousse jambon...

La pièce

0,40 €

Bouchées feuilletées

Saucisse de Francfort, jambon, pizza, merguez, boudin blanc...

0,40 €

Toasts garnis

0,60 €

Navettes garnies

Pâté, jambon, fromage

0,75 €

Minis pains bagnats

Oeuf, salade, tomate et surimi thon ou jambon

1,50 €



Entrées froides

Tomate - macédoine

Chiffonnade de jambon de Bayonne

Cornet de jambon à la macédoine

Melon garni - Crevette / surimi / perle marine (minimum 10 pers.)

Petite assiette de charcuterie Rosette / salami / mortadelle...

Ananas surprise 1/4 - Céleri / œuf / crabe / ananas

Langue façon Lucullus et sa confiture d'oignons

Assiette périgourdine

Par personne

1,50 €

2,50 €

2,50 €

3,00 €

3,00 €

3,50 €

4,80 €

6,00 €



L'authenticité dans votre assiette !

les BOUCHERIES du Bocage

Entrées chaudes

Par personne

Flamiche au Maroilles <i>en part</i>	1,70 €
Quiche individuelle - Lorraine / poireaux / maroilles	2,20 €
Quiche individuelle - Saumon	2,50 €
Potage d'asperges crème d'Argenteuil	2,20 €
Potage Julienne Darblay	2,20 €
Feuilleté - Saumon / oseille	2,50 €
Bouchée à la reine	3,00 €
Ficelle picarde	2,95 €
Boudin blanc et sa pomme caramélisée	3,90 €



Viandes froides

150 g / personne

Par personne

Cuisse de poulet	2,20 €
Rôti de porc	2,70 €
Jambon à l'os caramélisé	3,20 €
Rôti de bœuf	3,90 €
Emincé de dinde Louisiane - 200 g / personne	3,90 €
Assortiment de charcuterie gourmande - 200 g / personne	4,90 €



Poissons froids

Par personne

Salade perle de mer - Œufs de truite / pâtes / surimi	3,00 €
Tomate aux crevettes roses	2,50 €
Avocat au crabe	3,50 €
Coquille au saumon - Tomate / œuf / macédoine et crevette	4,50 €
Salade cocktail crevettes - Crevettes / surimi / sauce cocktail	4,50 €
Duo de saumon - Rose et fumé sur lit d'asperges	4,90 €



L'authenticité dans votre assiette !

les BOUCHERIES du Bocage

Minimum 10 personnes

Poissons chauds

Par personne

Crabe farci	3,50 €
Coquille de Saint-Jacques	5,00 €
Lasagne de saumon	6,90 €
Paupiette de saumon sauce beurre citron + timbale de riz	7,90 €



Minimum 10 personnes

Plats conviviaux

Par personne

Coq au vin ou à la bière - pomme de terre viennoise	6,50 €
Carbonnade flamande - pomme de terre viennoise	6,50 €
Poule au pot	6,50 €
Navarin d'agneau aux navets	7,50 €
Couscous	7,50 €
Cassoulet	7,50 €
Choucroute	7,50 €
Paëlla	7,90 €



Viandes chaudes (2 accompagnements au choix inclus)

Par pers.

Cuisse de pintade sauce aux pêches ou forestière	7,00 €
Mignon de porc au maroilles ou forestière	7,90 €
Filet de canard sauce échalote	9,50 €
Tournedos de bœuf sauce poivre ou forestière	9,90 €
Grenadin de veau sauce foie gras	9,90 €
Souris d'agneau au jus de thym	9,90 €

Minimum 10 personnes



Choisissez vos deux accompagnements

Pomme de terre viennoise - Crème assaisonnée ou ail et fines herbes	1,50 €
Pomme de terre - Ail et fines herbes	1,80 €
Tomate provençale ou lyonnaise	1,50 €
Fagot de haricots verts lardés	1,50 €
Flan d'échalotes	1,50 €
Gratin dauphinois	2,00 €
Champignons farcis	1,80 €

Prix si vendus séparément du plat



L'authenticité dans votre assiette !

les BOUCHERIES du Bocage



Minimum
10 personnes

Menu 1

16,90€

Potage d'asperges
ou
Tomate aux crevettes roses
ou
Mini quiches au choix
ou
Ficelle picarde

Filet mignon de porc sauce maroilles ou forestière
ou
Carbonnade flamande
ou
Cuisse de Pintade sauce forestière

* Deux accompagnements (au choix)

Fromages - beurre - salade

Tiramisu

ou
Assortiment de mignardises (4)



Minimum
10 personnes

Menu 2

19,90€

Boudin blanc
pomme caramélisée
ou
Bouchée à la reine

Filet de canard sauce échalotes
ou

Pavé de rumsteack
sauce poivre

ou

Grenadin de veau sauce forestière

* Deux accompagnements (au choix)

Fromages - beurre - salade

Macaron au cœur coulant caramel

ou

Assortiment de mignardises (4)

Plateau repas

11,50€

en plateau compartimenté individuel
avec couvercle

Macédoineaux crevettes roses

Charcuterie, viandes froides

Salades variées

Fromages variés, pain

Dessert (Buchette chocolat...)

Minimum
10 personnes

L'authenticité dans votre assiette !

les BOUCHERIES du Bocage

Minimum 10 personnes

Buffet 1

11,50€

(200 gr de viande et 250 gr de crudités)

Tomate aux crevettes roses

Terrines variées

Emincé de dinde à la Louisiane

Papillon de charcuteries

Assortiment de crudités

et salades composées

Sauces et condiments

Minimum 10 personnes

Menu 2

19,90€

(200 gr de viande et 250 gr de crudités)

*Saumon Bellevue
tomate aux crevettes roses*

Marquise de bœuf

Jambon à l'os

Rôti de porc

Emincé de dinde à la Louisiane

Assortiment de crudités

et salades composées

Sauces et condiments

Fromages - beurre - salade

Tiramisu ou Buchette chocolat

Minimum 10 personnes

Buffet 2

15,50€

(200 gr de viande et 250 gr de crudités)

Tomate aux crevettes roses

Marquise de bœuf

Rôti de porc

Papillon de charcuteries

Jambon aux herbes

Poulet rôti aux herbes

Assortiment de crudités

et salades composées

Sauces et condiments

Fromages - beurre - salade

Les salades composées

250 gr

La part

Duo de crudités

2,00 €

(Carottes et céleri)

Taboulé

2,80 €

Villageoise

2,80 €

(Haricots verts / pommes de terre / tomates)

Piémontaise

2,80 €

(Pommes de terre / œufs durs / tomates / jambon)

Salade du bocage

2,80 €

(Endives / dés de Tomme du Quesnoy

noix / vinaigre de cidre)

Salade crevettes roses

2,80 €

Les fromages

Par personne

Brie, Maroilles,
Mimolette ou Comté

2,50 €

Salade avec son assaisonnement

1,00 €

L'authenticité dans votre assiette !

les BOUCHERIES du Bocage



Location broche motorisée

Possibilité de location d'une broche motorisée pour **vos méchouis** (pour un cochon (35kg) ou un agneau)

Location de la broche : **70,00 € par jour**
(sur réservation dans la limite du disponible)

Possibilité de mettre à disposition un rôtisseur qui assure la cuisson et la découpe (facturation de la prestation à l'heure : en sus)

NOUVEAU

Viandes à rôtir à la broche

Jambon entier demi-sel à rôtir (10 à 12 kg)

5,90 € /le kg

Porcelet à rôtir (12 à 40 kg)

6,50 € /le kg

Agneau à rôtir (20 à 25 kg)

8,80 € /le kg

Culotte d'agneau à rôtir (environ 7 kg)

12,00 € /le kg

Tous nos prix sont TTC
Service non compris

Toutes nos prestations sont réalisées à partir de 10 personnes minimum

Les desserts

Farandole des desserts (4)

4,50 €

Fondant mœlleux au chocolat / mini tatin / cannelé bordelais / mini verrine

Assortiment de mignardises (5)

4,00 €

Tartelette / éclair / tiramisu fruits rouges / chou vanille / baguette abricot

Chouquettes (3)

1,50 €

Un large choix de nos glaces VAN DEN CASTEELE

(Catalogue et produits disponibles en magasin)

Contact : Afin de composer votre repas nous vous recommandons de prendre rendez-vous auprès de notre chef traiteur M. Frédéric BETHENCOURT au 03 27 61 52 22.

- Tous nos produits traiteurs sont vendus «à emporter», conditionnés et préparés pour faciliter leur mise en œuvre par vos soins.

- Tous nos buffets sont accompagnés de sauces, de condiments et de beurre avec le fromage, le pain n'est pas compris dans nos buffets et menus.

Dressage des buffets et livraison : Le dressage des buffets est facturé au forfait de 50 € dans un rayon de 10 km d'Avesnes-sur-Helpe, au-delà, une participation de 0,50 € par kilomètre est demandée.

Location véhicule frigorifique : Prêt possible d'un camion frigorifique pour vos manifestations pour 120,00 € la journée (Sur réservation dans la limite du disponible).

Acompte : Lors de votre commande, nous vous demanderons de verser un acompte de 30% du montant.

Délai de commande : Pour une meilleure organisation, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes au minimum 1 semaine avant la date de votre repas.

- Le retour des plats, décors et vaisselle est assuré par le client.

Pour plus de renseignements, contactez-nous au 03 27 61 52 22 www.boucheriedubocage.fr



les
BOUCHERIES
du Bocage

*6 adresses
pour vous servir !*

AVESNES-sur-HELPE

Route de Cartignies - Haut-Lieu

03 27 61 52 22

ouvert le dimanche matin

LANDRECIES

Route de Fontaine

03 27 84 80 57

MAUBEUGE

16, Place des Arts

03 27 58 07 01

MARLY

340, Avenue Henri Barbusse

03 27 46 16 76

SOLESMES

16, Rue Edwige Carlier

03 27 37 30 47

WATTIGNIES

12, Avenue de l'Europe

03 20 60 37 87

www.boucheriedubocage.fr

LES BOUCHERIES DU BOCAGE

SARL SICA CEV - Capital 7 622 E

SIREN 323 839 936 - RM59

Siège Social : Route de Cartignies 59440 HAUT-LIEU

Filiale de la coopérative
de producteurs
de viande bovine...

... qui est composée de
plus de 1.000 éleveurs
adhérents et producteurs implantés
dans la région Nord Pas-de-Calais,
Picardie, fiers de leurs produits
et de leur terroir.

C'est plus de 40.000 bovins et veaux
commercialisés chaque année dans toute
la France et l'Europe par la coopérative.



Des magasins de boucherie, charcuterie, traiteur,
produits régionaux, ancrés dans leur territoire,
au service du consommateur nordiste désireux
de consommer des produits issus de son terroir,
avec une garantie de qualité, de proximité
et de traçabilité.

*« De la fourche...
à la fourchette »*