



*L'authenticité dans votre assiette !*

les  
**BOUCHERIES**  
du Bocage



**CEV**  
*La bonne viande !*



# CARTE TRAITEUR

*Manger bien,  
Manger local !*



Tarif valable pour l'année 2017



**TERROIR**







*L'authenticité dans votre assiette !*

# les BOUCHERIES du Bocage

## Mise en bouche

### Pain surprise campagnard

Charcuterie / fromage 10 à 12 personnes

### Pain surprise «terre et mer»

Charcuterie / fromage / saumon fumé 10 à 12 personnes

### Pain surprise gourmand

Saumon / foie gras 10 à 12 personnes

La pièce

27,50 €

28,50 €

29,50 €



## Bouchées salées

A partir de 20 pièces

### Minis feuilletés

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

### Bouchées feuilletées

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

### Toasts garnis

### Navettes garnies

Pâté, jambon, fromage

### Minis pains bagnats

Oeuf, salade, tomate et surimi thon ou jambon

La pièce

0,40 €

0,40 €

0,60 €

0,75 €

1,70 €



## 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 €
Tarte tomate chèvre	1,90 €
Potage d'asperges crème d'Argenteuil	2,20 €
Potage Julienne Darblay	2,20 €
Quiche individuelle - Lorraine / maroilles / chèvre frais	2,30 €
Quiche individuelle - Saumon / poireaux	2,50 €
Feuilleté - Saumon / oseille	2,50 €
Bouchée à la reine	3,00 €
Ficelle picarde	3,15 €
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 €
Avocat au crabe	3,50 €
Coquille au saumon - Tomate / œuf / macédoine et crevette	4,50 €
Assiette nordique - Saumon ou truite fumé, flétan et haddock	4,90 €
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 €
Bouchée aux fruits de mer	3,80 €
Coquille de Saint-Jacques	5,00 €
Lasagne de saumon	6,90 €



Minimum  
10 personnes

## Plats conviviaux

Par personne

Poule au pot	6,50 €
Tartiflette	6,50 €
Coq au vin ou à la bière - pomme de terre viennoise	6,90 €
Carbonnade flamande - pomme de terre viennoise	6,90 €
Couscous	7,50 €
Cassoulet	7,90 €
Choucroute	7,90 €
Paëlla	7,90 €
Tajine d'agneau - légumes - semoule et raisins secs	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 poivre vert	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	1,50 €
Tomate provençale ou lyonnaise	1,50 €
Fagot de haricots verts lardés	1,50 €
Flan d'échalotes	1,50 €
Champignons farcis	1,80 €
Pomme de terre - Ail et fines herbes	1,80 €
Gratin dauphinois	2,00 €

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  
Coquille de saumon  
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

Mirabot abricot

ou  
Assortiment de mignardises (4)



Minimum  
10 personnes

## Menu 2

19,90€

Coquille Saint-Jacques  
ou  
Bouchée à la reine

Filet de canard sauce poivre vert  
ou

Pavé de rumsteack  
sauce morilles

ou  
Grenadin de veau sauce forestière

\* Deux accompagnements (au choix)

Fromages - beurre - salade

Macaron au cœur coulant chocolat

ou  
Assortiment de mignardises (4)

## Plateau repas

11,50€

en plateau compartimenté individuel  
avec couvercle

Macédoine aux crevettes roses

Charcuterie, viandes froides

Salades variées

Fromages variés, pain

Dessert  
(Macaron cœur coulant 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 au thon*

*Terrines variées*

*Emincé de dinde à la Louisiane  
Papillon de charcuteries*

*Assortiment de crudités  
et salades composées  
Sauces et condiments*

Minimum  
10 personnes

## Buffet 3

17,90€

(200 gr de viande et 250 gr de crudités)

*Saumon Bellevue  
tomate au thon*

*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*

*Mirabot abricot ou  
Macaron cœur coulant chocolat*

Minimum  
10 personnes

## Buffet 2

15,50€

(200 gr de viande et 250 gr de crudités)

*Tomate au thon*

*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 (Carottes et céleri)	2,00 €
Taboulé	2,80 €
Villageoise (Haricots verts / pommes de terre / tomates)	2,80 €
Piémontaise (Pommes de terre / œufs durs / tomates / jambon)	2,80 €
Salade du bocage (Endives / dés de Tomme du Quesnoy noix / vinaigre de cidre)	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)

Porcelet à rôtir (12 à 40 kg)

Agneau à rôtir (20 à 25 kg)

Culotte d'agneau à rôtir (environ 7 kg)

**5,90 € /le kg**

**6,50 € /le kg**

**8,80 € /le 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

Chouquettes (3)

Assortiment de mignardises (5)

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

Farandole des desserts (4)

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

Tarte à la cassonade (6 pers.)

**1,50 €**

**4,00 €**

**4,50 €**

**6,90 €**

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](http://www.boucheriedubocage.fr)





# les BOUCHERIES du Bocage

*7 adresses  
pour vous servir !*

## **AVESNES-sur-HELPE**

Route de Cartignies - Haut-Lieu

03 27 61 52 22

*ouvert le dimanche matin*

## **COUSOLRE**

72 Route Nationale

06 49 54 24 57

*Rayon dans le magasin SPAR*

*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](http://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



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.

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.

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