

# les **BOUCHERIES** du Bocage

*L'authenticité dans votre assiette !*

## **CARTE TRAITEUR**

### Tarifs 2021



#### Mises en bouche

*Pour 10 à 12 personnes*

	La pièce
<b>Pain surprise campagnard</b> ( <i>charcuterie / fromage</i> )	30,00 €
<b>Pain surprise «terre et mer»</b> ( <i>charcuterie / fromage / saumon fumé</i> )	31,00 €
<b>Pain surprise gourmand</b> ( <i>saumon / foie gras</i> )	32,50 €

#### Bouchées salées

*A partir de 20 pièces*

	La pièce
<b>Bouchées feuilletées</b> ( <i>saucisse de Francfort, jambon, pizza, merguez, boudin blanc</i> )	0,45 €
<b>Mini-brochette de 4 morceaux et sa sauce ciboulette</b> ( <i>saucisson, jambon, chorizo, tomate cerise, concombre, carotte, fromage</i> )	0,50 €
<b>Toasts garnis</b>	0,65 €
<b>Navettes garnies</b> ( <i>pâté, jambon, fromage</i> )	0,80 €
<b>Minis pains bagnats</b> ( <i>oeuf, salade, tomate et surimi thon ou jambon</i> )	2,50 €

Minimum 10 personnes

## Plats conviviaux



Par personne

Tartiflette	7,50 €
Carbonnade flamande - <i>pomme de terre viennoise</i>	8,50 €
Chili con carné	8,00 €
Cassoulet	8,90 €
Couscous	8,90 €
Paëlla	9,50 €
Choucroute	9,50 €
Blanquette de veau	9,50 €

## Viandes chaudes



Par personne

*Avec deux accompagnements*

Langue de boeuf sauce piquante	9,00 €
Suprême de pintade sauce morilles	9,90 €
Mignon de porc au maroilles ou forestière	9,90 €
Souris d'agneau au jus de thym	11,50 €
Filet de canard sauce échalote	11,50 €
Tournedos de bœuf sauce grand veneur	11,50 €
Pavé de veau sauce foie gras	11,50 €

## Choisissez vos deux accompagnements inclus :

Prix si vendu séparément du plat

Tomate provençale ou lyonnaise	1,80 €
Fagot de haricots verts lardés	1,80 €
Flan d'échalotes	1,80 €
Les petits légumes croquants	1,80 €
Pommes de terre vapeur	1,80 €
Pomme de terre (ail et fines herbes)	1,90 €
Pomme de terre viennoise (crème assaisonnée)	1,90 €
Gratin dauphinois	2,80 €

## Menu 21,90 €

Minimum 10 personnes

**Coquille Saint-Jacques**

ou

**Bouchée à la reine**

**Souris d'agneau au jus de thym**

ou

**Pavé de rumsteack sauce morilles**

ou

**Grenadin de veau sauce forestière**

**\* Deux accompagnements (au choix)**

**Fromages - beurre - salade**

**Macaron cœur coulant chocolat**

ou

**Assortiment de mignardises (4)**

## Plateau repas 12,90 €

Minimum 10 personnes

En plateau compartimenté individuel  
avec couvercle

**Macédoine aux crevettes roses**

**Charcuterie, viandes froides**

**Salades variées**

**Fromages variés, pain**

**Tartelette citron**

## Buffet 18,90 €

Minimum 10 personnes

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**

**Tartelette citron**

## Les salades composées

250 g

La part

**Duo de crudités**

2,30 €

*Carottes et céleri*

**Taboulé**

3,00 €

**Villageoise**

3,00 €

*Haricots verts pommes de terre, tomates*

**Piémontaise**

3,00 €

*Pommes de terre, oeufs durs, tomates, jambon*

**Salade du bocage**

3,00 €

*Endives, dés de Tomme du Quesnoy, noix,  
vinaigre de cidre*

## Les fromages

Par personne

**Brie Maroilles, Mimolette ou Comté**

2,30 €

**Salade avec son assaisonnement**

1,20 €

# La commande

 Afin de composer votre repas et pour tout renseignements, contactez notre chef traiteur M. Frédéric BETHENCOURT au 03 27 61 52 22.

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

 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.

 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.

 Lors de votre commande, nous vous demanderons de verser un acompte de 30% du montant. Le retour des plats, décors et vaisselle est assuré par le client.

## SOLESMES

16, Rue Edwige Carlier  
03 27 37 30 47

## AVESNES-sur-HELPE

Route de Cartignies -  
Haut-Lieu  
03 27 61 52 22  
ouvert le dimanche matin

## MAUBEUGE

16, Place des Arts  
03 27 58 07 01

## COUSOLRE

72 Route Nationale  
06 49 54 24 57  
Rayon dans le magasin SPAR  
Ouvert le dimanche matin

## WATTIGNIES

12, Avenue de l'Europe  
03 20 60 37 87

## LANDRECIES

Route de Fontaine  
03 27 84 80 57

## MARLY

340, Avenue Henri Barbusse  
03 27 46 16 76

## LES BOUCHERIES DU BOCAGE

SARL SICA CEV - Capital 7 622 E  
SIREN 323 839 936 . RM59

Siège Social : Route de Cartignies 59440 HAUT-LIEU  
[www.boucheriedubocage.fr](http://www.boucheriedubocage.fr)

