

# CARTE TRAITEUR



Boucherie - Charcuterie - Traiteur

 **DELARUE** 

38 grande rue

25140 CHARQUEMONT

03 81 44 02 69

[www.boucherie-delarue.com](http://www.boucherie-delarue.com)

# Apéritif et Amuse-Bouche

## Couronne de pain garnie "Maison"

Charcuteries et fromages,  
entourées d'une couronne  
de pain

4 € par personne



## Pain surprise "Maison"

(pour 10 personnes)

- Jambon, Rosette, Pâté, Boursin 25 €
- Jambon, rosette, foie gras, saumon 30 € (selon stock)

Plateau de charcuteries à partir de 2€50/ Personne



## Canapés "Maison" : 11 sortes au choix:

- Jambon cru et boursin
- Rosette
- Rosbeef
- Œuf
- Pâté
- Céleri
- Bresi
- Thon 0.70 / pièce
- Saumon fumé 0.80 € / Pièce.
- Foie gras 0.90 € / Pièce

## Légumes Taillés "Maison"

3 € 50 / Personne

## Petits Fours chauds "Maison"

0 € 50 pièce

# Entrées Froides

(Buffet ou assiette)

- **Plat Campagnard** (Saucisse de Morteau, rôti de porc cuit, rosbif, pilon ou aile de poulet) 4 € 50 / La part
- **Plat Paysans** (Charcuteries, pâté en croûte, terrines) 4 € / La part
- **Terrine de 3 poissons "Maison"** 2 € 50 / La part
- **Terrine de poisson aux noix de St Jacques "Maison"**  
3 € / La part  
Avec Garniture  
(Crevettes, Tomate, macédoine, œuf, citron) 6 € 00 / La part
- **Foie Gras "Maison"** 8 € 50 / La part  
Avec Garniture (gelé, confit, Salade verte, pain grillé, tomates cerises, pain d'épice) 10 € 50 / La part
- **Saumon fumé "Maison"** 3 € 50 / La part  
Avec Garniture (pain grillé, Salade verte, Crevettes, tomate noisette de beurre, radis, filet de crème, citron,) 7 € / La part
- **Saumon Bellevue "Maison"** 3 € 50 / La part  
Avec Garniture  
(Crevettes, Tomate, macédoine, œuf, citron) 7 € 00 / La part

## Entrées Chaudes

- Coquille St Jacques 7 € 50 / La pièce
- Cassolette aux fruits de mer + riz 6 € 00 / La pièce
- Filet de saumon Dieppoise 7 € 00 / La part
- Croûte forestière 7 € / La part
- Croûte forestière aux morilles 9 € / La part
- Croûte aux morilles 11 € / La part
- Bouchée à la reine + riz 6 € 00 / La part
- Filets de truite au vin du Jura 7 € / La part
- Filets de truite au Vin Jaune 8 € / La Part

## Plats

- Cuisse de pintade gratinée, sauce au Comté 8 € / La part
- Caille crapaudine aux raisins 8 € / La part
- Cuisse de canard à l'orange 9 € / La part
- Cuisse de canard confite aux pruneaux 9 € / La part
- Gigue de chevreuil sauce Diane + fruits 8 € 50 / La part
- Gibier sauce au choix + fruits 8 € / La part
- Noisette de biche Forestier 8 € 50 / La part
- Filet de bœuf aux champignons et morilles 12 € / La part
- Cuisse de canette aux griottes 8 € / La part
- Souris d'agneau au miel 12 € / La part
- Pavé de veau Franc Comtois sauce aux girolles 8 € / La part
- Cuisse de poulet forestier aux morilles 10 € / La part
- Suprême de poulet au vin jaune 8 € / La part
- Magret de canard forestier aux morilles 10 € / La part
- Civet de porcelet aux échalotes 7 € 50 / La part
- Filet de canard aux pêches 7 € 70 / La part
- Morillade Comtoise (vin jaune, morille, comté) 9 € 50 / La part
- Langue de bœuf forestière aux morilles 10 € / La part

## Un accompagnement au choix :

Gratin dauphinois  
Spaëtzles  
Knepfles  
Tagliatelles  
Purée de pomme de terre  
Pommes Macaires  
Pomme paillason  
Riz sauvage

Garnitures en suppléments: 0 € 80

Tomate provençale  
Flan de légumes  
Fagot de haricots verts  
Fagot d'asperges vertes  
Chou rouge  
Endive braisée

## En Supplément...

### Plateau de fromages Franc-Comtois

(Comté/ Morbier/ Brie ou Cacouyard / Cancoillotte)

3 € 50 / La part

### Plateau de fromages / Salade

4 € 10 / La part

### Trou Normand (Sorbet / alcool )

2 € 50 / La part

## Buffet Comtois 14 € 50 / Personne

Crudités au choix (5 sortes)

Charcuteries (5 sortes)

Viande froide ( Rôti de porc, rosbeef, saucisse "Morteau")

Salade verte

fromages

## Plats d'Ambiance

(à partir de 10 personnes)

Choucroute garnie 8 € / La part

Couscous 7 € 50 / La part

Paëlla 7 € 50 / la part

Cassoulet 8 € 50 / La part

Chili con carné 7 € 50 / La part

Tajine de poulet, de veau et d'agneau 8 € / La part

Baëckeofe alsacienne 7 € 50 / La part

Carbonnade à la bière 7 € 50 / La part

Poulet basquaise 7 € 50 / La part

Langue de bœuf sauce aux câpres 7 € 50 / La part

Jambon sauce mère et champignons 7 € 50 / La part

Lapin ou poulet sauté chasseur 7 € 50 / La part

Blanquette de veau à l'ancienne 8 € / La part

Bœuf bourguignon 7 € / La part

Bouché à la reine + riz 7 € 50 / La part

Tartiflette ou Croziflette 7 € 50 / La part

Crudités (Plusieurs sortes inclus au choix) 2.80 € / La part

Roësti ou Gratin dauphinois, Jambon

et/ou Saucisse "Morteau" / Salade verte 7 € / La part

# Les Fondues

## Fondue Bourguignonne 28 € / Kg

Morceaux de viande de bœuf cuits dans de l'huile bouillante

## Fondue Paysanne 14 € / Kg

Morceaux de viande de Dinde ou de Poulet que l'on trempe dans l'œuf puis dans la panure pour enfin cuire le morceau dans un bouillon d'huile

Possibilité d'avoir la viande déjà panée

## Fondue Chinoise 26 € / Kg

Fines tranches de bœuf cuites dans un bouillon.

## Fondue Vigneronne 26 € / Kg

Morceaux de viande de bœuf / veau / volaille (panache possible) à cuire dans du vin blanc et des épices

## Fondue Charolaise 18 € / Kg

Morceaux de viande de bœuf cuit dans un bouillon de légumes

Les prix peuvent être révisés à tout moment et sans préavis. Les prix constatés lors du passage de la commande seront en vigueur jusqu'à la facturation de la prestation par nos services.

# Pierrade ROYALE

Les 4 filets:

Filet de Bœuf

Filet de veau

Filet mignon de porc 30 euros le Kg

Filet de poulet

## Pierrade

Au Choix:

Bœuf

Veau

Porc

Dinde

Canard

Lard

Mini Côtelette d'Agneau

Mini brochette de Poulet assaisonnée

Mini steak haché de bœuf Assaisonné

Cheval (selon disponibilité) 25 euros le Kg

Bison (selon disponibilité) 30 euros le kg avec bison

Gibier (selon disponibilité)

