



Menu Traiteur 2022

Boucherie Escrozailles

Vous trouverez sur les pages suivantes nos propositions de plats traiteur. Notre cuisine est faite maison à partir de produits frais.

Ceci reste une liste non exhaustive, nous restons à l'écoute si vous avez des demandes particulières. Un accord mets & vins issus de l'agriculture biologique / biodynamique, avec le meilleur de nos vignerons peut vous être proposé ! (à partir de 5,50€ TTC, nous consulter)

Nous pouvons également vous fournir le pain, l'eau et le café.

Les plats peuvent être retirés chaud dans des bacs isotherme. Il vous suffira de venir les chercher à la boutique de Limogne ou de Cajarc. La chaleur sera maintenue jusqu'au repas.

ATTENTION : Afin de ne pas risquer une intoxication alimentaire due à la prolifération des bactéries, vous devez impérativement, une fois le repas fini, sortir les plats des bacs pour les réfrigérer. Les bacs et caisses sont à ramener propres, dans les jours qui suivent le repas.

Les verres, couverts et assiettes peuvent être prêtés, ils doivent être rendus lavés et séchés. Une facturation sera appliquée en cas de casse ou de malpropreté.

Pour les repas de plus de 50 personnes un acompte de 40% sera demandé, et facturer en cas d'annulation à moins d'une semaine du repas.

Prix des plats TTC service non compris.

En vous souhaitant une bonne lecture,

L'équipe de Cuisine

Boucherie Escrozailles
Limogne - 05-65-24-31-18

Cajarc - 05-65-40-67-45

contact@boucherie-escrozailles.fr

Menu traiteur

#1



L'Apéritif

La plaque de pizza 80 parts apéritif - 20 parts entrée	40,00€/p
La plaque de pissaladière 80 parts apéritif - 20 parts entrée	40,00€/p
La plaque de quiche lorraine 80 parts apéritif - 20 parts entrée	40,00€/p
La plaque de quiche légumes 80 parts apéritif - 20 parts entrée	40,00€/p
Navette au saumon fumé	0,80€/p
Tartelette pomme boudin	0,50€/p
Feuilleté fromage ou saucisse ou merguez *	0,30€/p
Verrine au Tzatziki de concombre truite fumée	1,50€/p
Soupe froide courgette, feta, menthe	1,20€/p
Finger de gaufre tapenade verte - rilette de sardine	1,20€/p
Blinis maison, jambon de pays, tomate séchée	1,20€/p
Terrine de légumes sauce yaourt	2,00€/p
Cake emmental, jambon, olive	1,80€/p

*Feuilleté qui doit être réchauffés par vos soins dernière minute pour garder le croustillant de la pâte.

Menu traiteur #2

Les Entrées

Plateau de charcuterie	3/4,00€/p
Bouchée à la reine (ris d'agneau)*	3,00€/p
Bouchée aux St Jacques*	5,00€/p
Velouté poireaux, pois cassés	12,00€/kg
Soupe potiron châtaigne	12,00€/kg

*Entrée qui doit être réchauffée par vos soins dernière minute pour garder le croustillant de la pâte.

Les Salades

Boeuf en salade	15,90€/kg
Carottes râpées	8,00€/kg
Piémontaise	10,00€/kg
Taboulé	8,90€/kg
Céleri rémoulade	8,00€/kg
Salade de riz, poivron, thon	12,00€/kg
Salade pommes de terre hareng, olives noires	14,00€/kg
Salade de lentilles	12,00€/kg
Melon, mozzarella di buffala, basilic	selon le cour
Haricots rouges, maïs, tomate, échalotes	10,00€/kg
Salade de pâtes, pesto rouge, roquette, rodez	17,00€/kg



Menu traiteur #3

Les Viandes

Le Veau

Blanquette de Veau	16,90€/kg
Blanquette de Veau aux Cèpes	19,90€/kg
Veau aux Carottes	16,90€/kg
Veau aux olives	16,90€/kg

L'Agneau

Tajine d'agneau aux pruneaux	29,00€/kg
Navarin d'agneau	19,90€/kg
Boulette boeuf - agneau	16,90€/kg

Les Volailles

Lapin à la moutarde	16,90€/kg
Lapin aux olives	16,90€/kg
Poule sauce poulette	16,90€/kg
Poule au pot	16,90€/kg
Pintade au chou	16,90€/kg
Canard à l'orange	16,90€/kg
Canette rôtie	18,90€/kg
Tajine de poulet au citron confit	16,90€/kg
Poulet Basquaise	16,90€/kg

Menu traiteur

#4

Le Porc

Cromesquis pied de porc	7,00€/p
Rougail Saucisse	16,90€/kg
Colombo de porc	16,90€/kg
Sauté de porc aux champignons	16,90€/kg
Porc au caramel	16,90€/kg
Jambon braisé sauce champignon	16,90€/kg
Joue de porc à la bière	19,90€/kg

Le Boeuf

Boeuf bourguignon	16,90€/kg
Boeuf aux olives	16,90€/kg
Boeuf carottes	16,90€/kg
Pot au feu	16,90€/kg

Pour les Occasions

Ris de veau sauce cèpes	35,00€/kg
Tourte de canard au foie gras	9,00€/p
Poule aux morilles	29,00€/kg
Veau aux morilles	29,00€/kg

Les Poissons

arrivage frais entier, travaillé par nos soins

Calamars farcis	16,90€/kg
Saumon grillé mayonnaise légère aux agrumes	32,00€/kg
Cabillaud rôti, aïoli	32,00€/kg

Menu traiteur #5



Les Plats Complets

Moussaka	16,90€/kg
Paella	13,50€/kg
Couscous (poulet, agneau, merguez)	8,00€/p
Couscous royal (poulet, merguez, agneau, boulette)	9,00€/p
Hachi Parmentier au Boeuf	16,90€/kg
Hachis Parmentier au Veau et Olives Noires	16,90€/kg
Hachis Parmentier au Canard	16,90€/kg
Lasagnes	15,90€/kg
2 Tripous + 1 pomme de terre vapeur	5,50€/p
Cannellonis farcis à la viande	16,90€/kg
Cannellonis Saumon Epinard	17,90€/kg
Riz au chorizo	13,00€/kg
Aligot Confit	9,00€/p
Aligot Saucisse	7,00€/p
Cassoulet (saucisse-manchon de canard)	8,00€/p
Cassoulet (saucisse-confit de canard)	11,00€/p



Menu traiteur #6

Les Accompagnements

Céleri confit	12,00€/kg
Carottes glacées	12,00€/kg
Gratin dauphinois	12,00€/kg
Gratin dauphinois aux cèpes	13,00€/kg
Pommes de terre Sarladaises	10,50€/kg
Risotto aux champignons	13,00€/kg
Purée pomme de terre	10,00€/kg
Purée carotte	12,00€/kg
Purée céleri	12,00€/kg

Les Desserts

Cake au citron	2,00€/p
Cake au chocolat	2,00€/p
Crème anglaise à la vanille	2,00€/p
Crème patissière à la vanille	2,00€/p
Far Breton	2,00€/p
Madeleine	0,70€/p
Cannelé	2,00€/p
Tarte citron meringuée	2,50€/p
Tarte pomme streussel cannelle	2,50€/p