

Artisan Boucher Charcutier Traiteur



Chez Olivier

6 place de l'église
56130 PEAULE

Tel : 02 97 42 91 15

Fax : 02 97 42 84 89

Email : chezolivier@wanadoo.fr

Site : www.traiteur-olivier-56.com

Tarif pour la saison 2010

TRAITEUR

Mise en bouche :

Assortiment canapés	0,40€/pièce
Cake salé	0,50€/tr
Verrine	(prix selon la composition)
Pain surprise campagnard	25,00€/pièce
Pain surprise poissonnier	25,00€/pièce

Entrée froide :

Avocat crevettes (½)	2,20€/pers
Pamplemousse cocktail (½)	2,50€/pers
Ananas cocktail (¼)	3,00€/pers
Coquille macédoine	2,50€/pers
Jambon macédoine	1,90€/pers
Saumon farci entier	27,90€/kg
Terrine de poisson (2 tr/pers)	4,00€/la part
Crudités (250g/pers)	3,00€/pers

Entrée chaude :

Coquille St Jacques	3,90€/pièce
Feuilleté St Jacques	4,20€/pièce
Feuilleté tartiflette	2,00€/pièce
Coquille poisson	2,00€/pièce
Bouchée à la reine	2,50€/pièce

Viandes :

Jambon braisé au Porto	4,20€/pers
Langue de bœuf	4,50€/pers
Filet de poisson	
sauce beurre blanc	5,20€/pers
Pintade aux raisins	4,50€/pers
Rôti de porc aux pruneaux	
sauce au cidre	4,00€/pers
Rôti de veau	
sauce champignons	5,50€/pers
Cuisse de canard	
sauce au poivre	5,50€/pers
Pot au feu	5,50€/pers
Cochon de lait farci avec semoule	
ratatouille, farce *	5,50€/pers
Couscous maison	5,50€/pers
Choucroute garnie	6,00€/pers
Cassoulet	5,50€/pers
Bœuf bourguignon / Blanquette de veau	
pomme de terre	5,50€/pers
Fricassé pomme de terre	6,00€/pers
Coq au vin	
pomme de terre	5,00€/pers
Jambon à l'os sauce Porto	4,20€/pers
Poulet basquaise	5,00€/pers

Accompagnements :

Pomme de terre	2,00€/pers
Petits pois – carottes	2,00€/pers
Gratin dauphinois	2,00€/pers
Jardinières de légumes	2,00€/pers
Tomate provençale	2,00€/pers

* pour 30 personnes minimum

BUFFETS CHAUDS

MENU A 9,00€

Crudités

(taboulé, champignons à la grecques,
Carottes râpées, betteraves rouges, niçoise,
piémontaise, céleri, museau vinaigrette)

Cochon de lait farci

Plateau de fromage

MENU A 12,80€

Saumon farci

Langue de bœuf

Sauce madère

Rôti de porc aux pruneaux

Petits pois – carottes

Plateau de fromage

MENU A 15,00€

Ananas cocktail ou avocat crevette

Saumon fumé

Crudités

Jambon à l'os - chips

Rosbif

Plateau de fromage

BUFFETS FROIDS

MENU A 5,50€

Terrines

Campagne, rillettes, lapin maison

Charcuterie

Jambon blanc – saucisson sec et ail

Andouille

Rosbif – rôti cuit – lard cuit

Chips

Plateau de fromage

MENU A 7,50€

Crudités

(taboulé, champignons à la grecques,
Carottes râpées, betteraves rouges, niçoise,
piémontaise, céleri, museau vinaigrette)

Charcuterie

Jambon blanc – saucisson sec et ail

Andouille

Rosbif – rôti cuit – lard cuit

Chips

Plateau de fromage

MENU A 8,80€

Melon Bayonne ou terrine de poisson

Crudités

Charcuterie

Rosbif – poulet

Chips

Plateau de fromage

MENU A 9,50€

Saumon farci macédoine

Crudités

Charcuterie

Rosbif – rôti cuit – poulet

Chips

Plateau de fromage

supplément pour : 2,00€/pers
Pain, tartelette aux pommes, beurre,
Mayonnaise, cornichons, moutarde.

supplément boisson : 2,70€/pers
Pétillant (1 bouteille pour 4)
Gros plant, muscadet (1 bouteille pour 4)
Bordeaux (1 bouteille pour 3)
Eau (1 bouteille pour 3)

Corbeille de fruit 0,60€/pers

**100 g de crudités en plus
ou melon si saison** 1,00€/pers