

# 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](mailto:chezolivier@wanadoo.fr)

Site : [www.traiteur-olivier-56.com](http://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