



BOUCHERIE DE RHUYS

BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR

11 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE
56370 SARZEAU

www.boucheriederhuys.com

boucherie.sarzeau@gmail.com

02 97 48 23 44



LES MISES EN BOUCHE

| | | |
|--|---------|------------|
| Cake aux olives et lardons | 3.60 € | pièce |
| Verrine Crabe, tartare mangue et ananas | 4.60 € | pièce |
| Verrine Saumon roquette et basilic | 4.60 € | pièce |
| Verrine Noix de St Jacques et tomates confites | 4.60 € | pièce |
| Plateau de feuilletés apéritifs (38 pièces) | 28.90 € | le plateau |

ENTRÉES FROIDES

| | | |
|--|--------|------------|
| Merveilleux Gambas et Crabe | 7.90 € | pièce |
| Merveilleux saumon, mangue et crevette | 6.90 € | pièce |
| Coquille Saumon ou Crabe | 4.90 € | pièce |
| Terrine délice de noix de St jacques | 3.70 € | les 100 gr |
| Terrine délice de saumon | 3.70 € | les 100 gr |

ENTRÉES CHAUDES

| | | |
|--|--------|-------|
| Coquilles St-Jacques (3 noix, moules et petites crevettes) | 6.95 € | pièce |
| Bouchée à la reine au ris de veau | 5.80 € | pièce |
| Bouchée à la reine au poulet | 4.90 € | pièce |

POISSONS CUISINÉS

Sauce et accompagnement compris, à choisir avec le chef

| | | |
|-------------------------------|---------|---------|
| Médallions de Lotte | 10.90 € | la part |
| Filet de St-Pierre | 10.90 € | la part |
| Filet de Bar ou Dorade Royale | 9.90 € | la part |
| Dos de Cabillaud | 9.90 € | la part |
| Pavé de Saumon | 9.90 € | la part |
| Choucroute de la mer | 11.90 € | la part |

PLATS CUISINÉS

Sauce et accompagnement compris, à choisir avec le chef

| | | |
|---|--------|---------|
| Couscous Royal (bœuf, poulet, agneau, merguez) | 9.90 € | la part |
| Paëlla Royale (Gambas, moule, calamar, chorizo, lard) | 9.90 € | la part |
| Lasagne Bolognaise | 6.20 € | la part |
| Hachis Parmentier | 6.20 € | la part |

BOEUF

| | | |
|----------------------------------|--------|---------|
| Bœuf Bourguignon / Bœuf Carottes | 8.90 € | la part |
| Tajine de boeuf | 8.90 € | la part |
| Polpettes Napolitaines | 7.90 € | la part |
| Langues de Bœuf | 8.90 € | la part |

VOLAILLE

| | | |
|--|--------|---------|
| Poulet Basquaise / Poulet à la crème | 8.90 € | la part |
| Lapin à la moutarde / Lapin chasseur | 8.90 € | la part |
| Nouille sautées au poulet | 8.90 € | la part |
| Magret de canard (Poivre / morilles +1€) | | la part |

PORC

| | | |
|----------------------|--------|---------|
| Filet mignon de porc | 8.90 € | la part |
| Colombo de porc | 7.90 € | la part |
| Rougail | 7.90 € | la part |
| Rôti de porc | 7.90 € | la part |
| Porc caramel | 7.90 € | la part |

VEAU ET AGNEAU

| | | |
|-------------------------------------|--------|---------|
| Tajine de veau ou agneau | 8.90 € | la part |
| Sauté de veau (Blanquette, Marengo) | 8.90 € | la part |
| Gigot Agneau flageolet | 9.90 € | la part |

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRES

| | | |
|-------------------|--------|---------|
| Gratin dauphinois | 3.20 € | la part |
| Gratin de légumes | 3.20 € | la part |

BUFFETS

BUFFET CAMPAGNARD - 13€ / PERSONNE

- Salades 250 gr : piémontaise, céleri, carottes râpées et taboulé.
- Charcuteries : jambon blanc, s. à l'ail, andouille, terrine de campagne.
- Viandes froides : Rôti de bœuf cuit et rôti de porc cuit.

BUFFET PRESTIGE - 18 € / PERSONNE

- Salades 250 gr : piémontaise, salade choux emmental et jambon, taboulé et salade italiennes.
- Charcuteries : jambon blanc, jambon de Bayonne IGP, s. à l'ail, andouille, rosette de Lyon et terrine de campagne.
- Viandes froides : Rôti de bœuf cuit, rôti de porc cuit et poulet rôti.

BUFFET TERRE & MER - 22€ / PERSONNE

- Saumon belle-vue ou coquille de saumon ou coquille de crabe
- Charcuteries : jambon blanc, jambon de Bayonne IGP, s. à l'ail, andouille, rosette de Lyon et terrine de campagne.
- Viandes froides : Rôti de bœuf cuit, rôti de porc cuit et poulet rôti.
- Accompagnement ; Gratin (dauphinois ou légume) ou salade.
- Fromage (brie)

BUFFET CHARCUTERIE

- Classique 7.90 € / personne : jambon blanc maison, s. à l'ail, rosette de Lyon, andouille et terrine de campagne.
- Complet 10.90 € / personne : jambon blanc maison, jambon de Bayonne IGP, s. à l'ail, andouille, rosette de Lyon, et terrine de campagne.
1 tr de rôti de bœuf cuit et 1 tr de rôti de porc cuit.