



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

RETROUVEZ NOUS !



LES MISES EN BOUCHE

Cake aux olives et lardons	3.15 €	pièce
Verrine Saumon roquette et basilic	4.15 €	pièce
Verrine Noix de St Jacques et tomates confites	4.15 €	pièce
Plateau de feuilletés apéritifs (38 pièces)	26.90 €	le plateau

ENTRÉES FROIDES

Pressé de Langouste / Crabe	6.50 €	pièce
Dôme de saumon, mangue et crevette	6.50 €	pièce
Coquille Saumon ou Crabe	4.50 €	pièce
Terrine délice de noix de St jacques	3.50 €	les 100 gr
Terrine délice de saumon	3.50 €	les 100 gr

ENTRÉES CHAUDES

Coquilles St-Jacques (3 noix, moules et petites crevettes)	5.95 €	pièce
Feuilleté aux fruits de mer	5.40 €	pièce
Bouchée à la reine au poulet	4.20 €	pièce
Bouchée à la reine au ris de veau	4.95 €	pièce

POISSONS CUISINÉS

Sauce et accompagnement à choisir avec le chef

Médallions de Lotte	8.60 €	la part
Filet de St-Pierre	8.60 €	la part
Filet de Bar	8.60 €	la part
Dos de Cabillaud	7.80 €	la part
Pavé de Saumon	7.80 €	la part

PLATS CUISINÉS

Sauce et accompagnement à choisir avec le chef

Couscous Royal (bœuf, poulet, agneau, merguez)	6.90 €	la part
Paëlla Royale (Gambas, moule, calamar, chorizo, lard)	6.90 €	la part
Lasagne Bolognaise	4.95 €	la part
Hachis Parmentier	4.30 €	la part

BOEUF

Bœuf Bourguignon / Bœuf Carottes	5.50 €	la part
Boulettes de bœuf Asiatiques	4.95 €	la part
Boulettes de bœuf Italiennes	4.95 €	la part
Langues de Bœuf	5.50 €	la part

VOLAILLE

Poulet Basquaise / Poulet à la crème	5.90 €	la part
Lapin à la moutarde / Lapin chasseur	5.90 €	la part
Cuisse de canard à l'orange	7.90 €	la part
Magret de canard (Poivre / morilles)	7.90 €	la part

PORC

Filet mignon de porc	6.90 €	la part
Colombo de porc	5.50 €	la part
Rôti de porc	5.50 €	la part
Émincé de porc	5.50 €	la part
Jambon grillé	5.50 €	la part
Gambette rôtie	5.50 €	la part

VEAU ET AGNEAU

Tagine de veau ou agneau	6.50 €	la part
Sauté de veau (Blanquette, Marengo)	6.30 €	la part
Gigot Agneau flageolet	6.95 €	la part

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRES

Gratin dauphinois	2.70 €	la part
Gratin de légumes	2.70 €	la part

BUFFETS

BUFFET CAMPAGNARD - 11 € / PERSONNE

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

BUFFET PRESTIGE - 16 € / PERSONNE

- Salades 250 gr : piémontaise, salade choux emmental et jambon, taboulé et salade italiennes.
- Charcuteries : jambon blanc maison, 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 - 20 € / PERSONNE

- Saumon belle-vue ou coquille de saumon ou coquille de crabe
- Charcuteries : jambon blanc maison, 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 5.50 € / personne : jambon blanc maison, s. à l'ail, rosette de Lyon, andouille et terrine de campagne.
- Complet 7.50 € / 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.