



Menu Bourguignon

(minimum 10 personnes)

33.70 € par personne

Tourte Laumoise
(viande de porc marinée au vin rouge)

Filet de truite au Bourgogne Aligoté

Coq au vin de Bourgogne
(un morceau par personne)

Gratin de pommes de terre Côte d'Or

Plateau de fromages régionaux
(Epoisses, Brillat Savarin, Chèvre, Cîteaux)

Suggestions :

Kir Royal, Chablis, Bourgogne Tonnerre, Chorey Les Beaune
(à consommer avec modération)

8

Pâtisseries salées

Mini-croque-monsieur	0.95€ la pièce
Mini-quiche, mini-pizza	0.65€ la pièce
Mini-gougère	0.50€ la pièce
Mini-feuilleté au fromage	0.50€ la pièce
Mini-feuilleté à la tapenade	0.55€ la pièce
Mini-sandwich	1.25€ la pièce
Mini-Burger	2.00€ la pièce
Mini wrap	1.25€ la pièce
Pâté en croûte cocktail	18.20€ le kg
Toast beurré avec jambon sec	0.70€ la pièce
Toast beurré avec rosette	0.70€ la pièce
Toast au bleu, noix	0.85€ la pièce

Pain surprise

48-50 pièces par pain (commande 15 jours à l'avance)

Le Campagnard : jambon sec, rillettes, rosette	32.00€ la pièce
Le Fromager : Tout fromage 3 sortes	32.00€ la pièce
Le Norvégien : Tout saumon fumé*	40.00€ la pièce

*en saison

Verrines

14 cl – 4.80€ le verre

7 cl – 2,40€ le verre

Petit-Salé à l'huile de Noix en Cappuccino de Lentilles

Nordique : Tartare aux Deux Saumons au Gingembre sur Rémoulade de Céleri et Pomme Verte

Guacamole, Thon, Tomates et Crevettes

Betterave /Chèvre

Mousse de Courgette au Boursin et Saumon Fumé

Velouté Dubarry et Crispy de Bacon

Quinoa, Maïs, Tomate, Concombre...

Délice de Langoustines et Clémentines (suivant saison)

Salade de St Jacques et Ecrevisses aux Eclats de Mandarine

Plat de charcuteries

5.00€ par personne

Jambon sec, Rosette, Pâté de Campagne, Jambon Persillé, Galantine.

Menu Bourguignon

(minimum 10 personnes)

31.60€ par personne

Salade Bourguignonne
(Salade verte et une tranche de jambon persillé)

Escargots de Bourgogne
(Une douzaine par personne)

Poulet à la Gaston Gérard

Gratin de pommes de terre Côte d'Or

Plateau de fromages régionaux
(Epoisses, Brillat Savarin, Chèvre, Cîteaux)

Suggestions :

Kir Royal, Chablis, Bourgogne Tonnerre, Chorey-Les Beaune
(à consommer avec modération)

Buffet froid

Terrine de Poisson
Ou
Saumon en Bellevue

Chiffonnade de jambon sec Italien
Plat de charcuteries
(Galantine, jambon persillé, rosette)

Ou
Terrines
(Choix en magasin)

Poulet froid
Rôti de porc froid
Rosbif froid

Salade composée
(Choix et détails en magasin)

Plateau de fromages

Pour la composition de votre buffet froid, nous consulter
pour un devis personnalisé

Entrées froides

Aiguillette jambon-macédoine	3.00€ la pièce
Aiguillette d'asperges	3.30€ la pièce
Œuf en gelée au jambon	2.35€ la pièce
Œuf en gelée au saumon*	3.40€ la pièce
Cappuccino d'asperges vertes	3.20€ la pièce

*en saison

Terrines

Jambon persillé	21.15€ le kg
Pâté de campagne, pâté grand-mère	15.75€ le kg
Terrine de volaille	28.15€ le kg
Terrine de mousse de foie de volaille	16.65€ le kg
Terrine de lapin	24.85€ le kg
Galantine pur porc aux olives farcies	19.30€ le kg

Salades

Eventail de crudités

Betteraves rouges	10.40€ le kg
Carottes râpées	10.40€ le kg
Céleri rémoulade	10.40€ le kg
Salade de chou-rouge	10.40€ le kg
Salade de haricots verts	14.00€ le kg
Salade de tomates*	10.40€ le kg

Salades composées

Salade Alsacienne	16.00€ le kg
Salade Ardéchoise*	16.00€ le kg
Salade Gauloise	16.00€ le kg
Salade de Chou	16.00€ le kg
Salade Nordique*	16.00€ le kg
Salade de Pâtes	16.00€ le kg
Salade Piémontaise	16.00€ le kg

Plats uniques

Cassoulet Haricots blancs, cuisse de canard, poitrine et saucisse	13.25€ la part
Choucroute garnie Chou, saucisse ménage façon Morteau nature et fumée, Francfort, poitrine, rôti de porc cuit et pomme de terre	11.90€ la part
Couscous Semoule, légumes frais, merguez, poulet, agneau, (avec boulettes supplément 1,00€)	11.90€ la part
Paëlla Riz, haricots verts, petits pois, crustacés, chorizo, poulet, poitrine, épaule de porc	11.90€ la part
Pot-au-feu Plat de côtes, Jarret sans os et légumes frais.	11.90€ la part
Potée Bourguignonne Petit salé, saucisses de ménage et légumes frais	11.90€ la part
Raclette Fromage (200gr/pers.), charcuterie 5 sortes, Pommes de terre	14.30€ la part
Tartiflette + salade	9.00€ la part

Plateaux de fromages

Plateau de fromages classiques	3.90€ la part
Plateau de fromages régionaux Chèvre de Corpoier, Cîteaux, Brillat Savarin, Epoisses	5.40€ la part



Légumes

Fondue de poireaux aux Girolles	3.60€ la part
Ecrasé de pommes de terre truffé 1%	3.60€ la part
Gratin de pommes de terre Côte d'Or	3.00€ la part
Gratin Dauphinois	2.80€ la part
Pommes Macaire (au choix)	3.50€ la part
Gratin de légumes	3.20€ la part
Crumble aux légumes cuisinés	3.50€ la part
Tatin de légumes	3.30€ la part
Poêlée forestière	4.00€ la part
Poêlée Ardéchoise (marrons et pleurotes)	3.80€ la part
½ courgette, ½ tomate à la provençale	2.40€ la part
Pressé de Pomme de Terre, Emmental	2.40€ la part

Poissons froids

Terrines de poisson

Terrine de Sandre et Ecrevisses	32.00€ le kg
Demi-lune de saumon et St Jacques, tomates confites	34.25€ le kg
Terrine aux 3 poissons (Cabillaud, Saumon, Tacaud)	35.00€ le kg
Terrine de St Jacques aux légumes	34.90€ le kg
Terrine de Truite aux amandes	32.65€ le kg
Terrine de Truite aux Asperges Vertes	31.90€ le kg
Terrine Océane (saumon, oseille)	30.10€ le kg
Terrine de cabillaud, éclats de St Jacques	35.50€ le kg
Terrine de Saumon et Lotte	36.50€ le kg
Bûche de St Jacques, Ecrevisses et gelée de cognac	37.90€ le kg
Saumon farci	38.90€ le kg
Saumon fumé	73.15€ le kg
Rillettes de saumon	36.00€ le kg
Sandre en Bellevue (à partir de 10 personnes)	9.90€ la pièce
Saumon en Bellevue (à partir de 10 personnes)	9.00€ la pièce

Entrées chaudes

Bouchée au ris de veau, sauce financière	8.40€ la pièce
Bouchée aux fruits de mer	6.90€ la pièce
Feuilleté aux Escargots	7.95€ la pièce
Feuilleté de st Jacques au Monbazillac	8.50€ la pièce
Feuilleté de St Jacques aux petits légumes	7.45€ la pièce
Feuilleté aux queues d'écrevisses, pointes d'asperges vertes, champignons et morilles	8.80€ la pièce
Feuilleté au Saumon à l'oseille	30.20€ le kg
Feuilleté Jambon/Asperges	3.50€ la part
Feuilleté Poulet/ poireaux/ comté	3.20€ la pièce
Pâté Bourbonnais ou tourte aux pommes de terre	2.95€ la part
Tourte Laumoise	5.40€ la part
Jambon en croûte sauce Madère ou sauce Porto (à partir de 10 personnes)	8.20€ la part
Tartelette Gourmande : Poulet, Foie Gras, Champignons	7.50€ la part
Crème Brûlée aux Ecrevisses et au Foie Gras	8.80€ la pièce
Crème Brûlée au Chorizo / Emmental	5.90€ la pièce

Suprême de Volaille aux Ecrevisses	13.25€ la part
Suprême de Pintade sauce Normande, Forestière	10.10€ la part
Suprême de Volaille poché, rôti, crémeux de Langoustines	11.10€ la part
Suprême de Volaille en sauce Forestière ou autre	9.65€ la part
Lasagnes + Salade	10.00€ la part
Bourguignon + Gratin Dauphinois	12.00€ la part

Viandes froides

Filet de poulet à l'estragon	23.30€ le kg
Gigot froid	50.00€ le kg
Rôti de Porc cuit	20.65€ le kg
Pistaché au jambon	18.15€ le kg
Poulet fermier rôti	18.00€ le kg
Rosbif froid	39.85€ le kg
Rôti de dinde	20.50€ le kg
Rôti de Veau farci	19.30€ le kg

Magret de Canard, Asperges Vertes et Fondue d'oignons blancs, sauce morilles	10.40€ la part
Magret de Canard sauce au Poivre, au Vinaigre de Xérès (1/2 par pers)	10.40€ la part
Mignon de Porc mariné beurre de Mirabelles	8.90€ la part
Mignon de porc sauce époisses ou forestière	8.90€ la part
Rôti de Porc Orloff	8.60€ la part
Rôti de Porc sauce Epoisses ou Forestière	8.60€ la part
Pavé de bœuf, sauce Périgourdine	15.40€ la part
Pavé de Bœuf sauce Epoisses, aux Morilles	15.40€ la part
Pavé de Veau sauce aux Morilles	13.60€ la part
Navarin d'Agneau et Légumes	11.15€ la part
Salmis de Pintade (cuisse)	9.55€ la part
Cuisse de Pintade au Vin Jaune et Girolles	11.55€ la part
Poule sauce Morilles	7.65€ la part
Sauté de Chapon aux Morilles sauce Riesling*	13.70€ la part
Veau façon Basquaise	10.90€ la part
Blanquette de Veau	10.40€ la part

Poissons chauds

Dos de Flétan sauce Crustacé et Cognac	13.70€ la part
Coquille St Jacques	8.90€ la part
Crumble de St Jacques sur fondue de poireaux	8.70€ la part
Noix de St Jacques sauce Champagne	10.50€ la part
Bar sauce citronnée et julienne de légumes	9.80€ la part
Dos de Saumon, beurre rouge au Pinot et pointes d'asperges	11.50€ la part
Dos de Cabillaud à la Plancha, émulsion de Chablis Et fumet de crustacés	10.40€ la part
Filet de Sandre sauce Chablis	10.40€ la part
Pavé d'Ombre Chevalier au Beurre blanc	12.20€ la part
Fricassée de Sole et St Jacques au Safran	11.50€ la part
Dos de Cabillaud sauce Chablis et son crumble	10.50€ la part
Filet de Bar au beurre Blanc	9.50€ la part
Filet de Truite à la Mâconnaise	9.30€ la part
Médaille de Sole sauce Crustacé et Cognac	13.90€ la part

Trio de Poisson (Sandre, Saumon, Lotte) au beurre blanc	11.00€ la part
Lotte au Beurre Blanc	10.80€ la part
Noix de St Jacques à la badiane	10.40€ la part
Soufflé de Truite au cœur d'Amandes	9.45€ la part
Pavé de Cabillaud en marinère de coquillages	10.40€ la part
Pavé de Sandre et écrevisses sauce chablis	10.80€ la part
Pavé de Sandre à la Vigneronne	10.80€ la part
Pavé de Saumon et Gambas grillées	11.65€ la part
Pavé de Saumon sauce Champagne	11.55€ la part
Soufflé de Loup au curry et queue de gambas	10.60€ la part

Viandes chaudes

Carbonade de Boeuf	8.50€ la part
Coq au Vin de Bourgogne	8.30€ la part
Coq au Vin du Jura	8.60€ la part
Cuisse de Canard aux Olives	9.45€ la part
Cuisse de Canard farcie, Truffé, sauce Armagnac	11.90€ la part
Cuisse de poulet au Cidre	7.60€ la part
Cuisse de Poulet Gaston-Gérard	7.90€ la part
Caille farcie Raisin sauce Foie Gras	13.80€ la part
Dodinette de Caille sauce Forestière	12.60€ la part
Jambon à la Chablisienne, sauce Epoisses ou Madère	7.60€ la part
Jumeau de Veau sauce aux Morilles	14.65€ la part
Filet de Bœuf en Croûte sauce Madère ou Périgourdine Ou Porto (150 gr/pers)	20.00€ la part
Filet de Veau en Croûte de Champignons, sauce Porto	13.80€ la part
Filet de Pintade farci au Ris de Veau	13.70€ la part
Lapin en sauce à la Crème (cuisse)	10.60€ la part
Lapin à la Provençale (cuisse)	10.60€ la part

Un artisan à votre service

MAGASIN OUVERT
DU MARDI AU SAMEDI
DE 8H30 A 12H30
ET
DE 14H30 A 18H30

PLACE DE LA LIBERATION
21150 VENAREY LES LAUMES

Tél : 03.80.96.10.10

E-mail : boucherie.chargueros@orange.fr

Site : www.boucherie-chargueros.com

N° Dispense d'agrément : 827 792 789 00014

SIRET : 827 792 789 00014

N° Intracommunautaire : FR93827792789

RCS Dijon 827792789

SAS CHARGUEROS ET ASSOCIES

CHARCUTERIE - TRAITEUR

03.80.96.10.10



Votre commande

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Conditions générales de vente

- La TVA pour nos plats à emporter du magasin est de 5.50% incluse.
- Nous pouvons vous livrer TVA à 5.50% sans matériel et 10% avec matériel
- Toute commande peut être livrée dans notre zone de distribution. Consultez notre tarif en vigueur.
- Les prestations avec service vous seront facturées avec un taux de TVA à 10%.
- La location de vaisselle sera facturée avec un taux de TVA à 20%.
- Votre commande **15 jours avant** minimum ainsi que le nombre de convives devront nous être confirmés 72 heures à l'avance.
- **Un chèque d'acompte de 30%** vous sera demandé pour toute commande de plats cuisinés.
- Selon les cours saisonniers, les tarifs sont susceptibles d'être modifiés, mais nous nous engageons à respecter les prix indiqués à la date de votre commande.
- Paiement par carte bancaire accepté
- Pour certains produits minimum **10 personnes** merci de votre compréhension