

# Et Dherin

Traiteur

Boucherie - Charcuterie - Volaille



Tarifs TTC au 01/01/2024

## Conditions générales

- Un acompte de 50% est demandé à la commande, le solde à la livraison
- La restitution du matériel se fera dans les 3 jours
- Les casses et manquants seront facturés
- Livraison en véhicule réfrigéré gratuit dans un rayon de 10 km (au-delà, nous consulter)
- Nos buffets sont présentés sur plats et différents socles décoratifs suivant le nombre de personnes et le type de buffet
- Vous pouvez composer vous-même vos menus et buffets froids avec les différentes idées présentées dans la carte
- Un album photo avec nos différentes présentations est disponible en magasin

## Quelques conseils pour réchauffer vos plats

Pour les plats cuisinés, garder toujours une protection en aluminium et placer le plat dans un four préalablement chauffé selon le tableau ci-dessous.

Les plats cuisinés en faitout peuvent être mis directement sur le gaz ou à même une plaque électrique en faisant attention de ne pas les laisser bouillir

	Four à	Thermostat	minutes
<b><u>POISSONS</u></b>			
En plat avec sauce	150	5	30
En feuilletage	180	6,7	40
Gratiné individuel	180	7,8	20
<b><u>VIANDES - VOLAILLES - GIBIERS</u></b>			
Sautés, fricassés, volailles découpées	160	5	30/40
Grosses volailles, farcies, découpées	180	6	40/50
Gigue de chevreuil	180	6	40
Autres grosses pièces	150	5	60
<b><u>GARNITURES</u></b>			
Petits légumes et fruits ou autres	150	6	30/40
Purées et gratins	180	7	40/45

## *Les pains surprises*

<i>Grande surprise du terroir</i> (charcuterie - fromage) 48 toasts	<i>10 pers</i>	<i>30 € 00</i>
<i>Grande surprise nordique</i> (tout saumon) 48 toasts	<i>10 pers</i>	<i>35 € 00</i>
<i>Grande surprise festive</i> (saumon - bloc de foie gras de canard) 48 toasts	<i>10 pers</i>	<i>40 € 00</i>
<i>Crocodile surprise</i> (48 toasts : 12 thons, 12 jambons aux noix, 12 fromages, 12 jambons fumés)	<i>10 pers</i>	<i>69 € 90</i>
<i>Coquille surprise</i> (44 toasts : 11 thons, 11 fromages aux œufs de truites, 11 poissons, 11 saumons)	<i>10 pers</i>	<i>69 € 90</i>
<i>Cygne surprise</i> (48 toasts : 12 canards, 12 saumons, 12 jambons et tomates, 12 fromages échalote)	<i>10 pers</i>	<i>74 € 90</i>
<i>Pain nordique surprise carré</i> (30 toasts : Truite fumée crème de moutarde; œufs de truite et fromage frais)	<i>10 pers</i>	<i>30 € 00</i>

## *Animation plancha spécial vin d'honneur*

<i>Location plancha</i>		<i>20 € 00</i>
<i>Mini brochette de volaille</i>	<i>Par 50</i>	<i>60 € 00</i>
<i>Mini brochette de Saint-Jacques marinées</i>	<i>Par 20</i>	<i>60 € 00</i>
<i>Mini brochettes de porc marinée</i>	<i>Par 30</i>	<i>51 € 00</i>
<i>Mini brochettes de bœuf marinée</i>	<i>Par 30</i>	<i>51 € 00</i>



## Cocktail salés froid

### *Le plateau mini tortillas garnies*

(poulet; jambon serrano; légume chèvre; saumon fumé)

Par 48 52 € 00

### *Canapés variés « Prestige »*

(Blinis au saumon fumé, foie gras et figue, magret de canard, crevette, mousse de poisson, fromage, tomate confite)

Par 48 50 € 00

### *Canapés variés « Prestige »*

(Blinis au saumon fumé, foie gras et figue, magret de canard, crevette, mousse de poisson, fromage, tomate confite)

Par 24 26 € 00

### *Canapés charcutier*

(6 canapés copa et fromage frais; 6 canapés brezel et bœuf séché; 6 canapés saucisson emmental; 6 canapés pain polaire et involtini; 6 canapés tomate et chorizo; 6 canapés saucisson moutarde; 6 canapés bœuf séché moutarde; 6 canapés tomate saucisson sec)

Par 48 60 € 00

### *Plateau tapas*

(jambon serrano, olive noire, concassé de tomate, sablé au parmesan, fromage manchego, tomate confite, crème basilic, huile d'olive et roquette, pancetta, piquillo, crème d'aubergine, huile d'olive et roquette, comté, tomate cerise, crème fromage moutardée, épices)

Par 16 30 € 00

### *La navette briochée*

(pâté, fromage, thon, jambon)

La pièce 1 € 20

### *La navette briochée au saumon*

La pièce 1 € 30

### *Assortiment de toasts variés*

(Saumon, fromage, jambon, perles marines, thon, rosette, crudités)

Par 24 24 € 00

### *Mini Bagna au thon et crudités*

Par 24 24 € 00

### *Pâté en croûte apéro (20 tranches)*

La pièce 10 € 00

### *Cuillère chinoise (minimum 10 pièces)*

(tartare de saumon; perles marines aux œufs de truite)

La pièce 1 € 10

### *Mini verrines (minimum 10 pièces)*

(St Jacques et écrevisses; tartare de légumes; perles marines; rillettes de saumon)

La pièce 1 € 30

### *Mini blinis de saumon fumé et tartare de légumes*

Par 15 15 € 00

## Cocktail salés chaud

### *Assortiment d'amuses bouches*

(bouchée savoyarde, bouchée à la provençale, mini gougère à l'emmental, mini croque monsieur, briochette à l'arlésienne, briochette d'escargot, mini tartelette de Saint-Jacques)

Par 28 30 € 00

### *Assortiment de mini quiches*

(champignons, ail, persil - saumon aneth - tomate chèvre basilic - légumes - fromage lardons)

Par 25 25 € 00

### *Saucisse Emmental*

Par 20 10 € 00

### *Mini croque jambon fromage*

Par 20 18 € 00

### *Mini hot dog ketchup et moutarde*

Par 40 60 € 00

### *Mini cheeseburger*

Par 24 32 € 00

## Cocktail sucrés

<i>Mini choux lunch</i> (6 chocolat-noisette, 6 chocolat, 6 café, 6 caramel, 6 vanille)	<i>Par 30</i>	42 € 00
<i>Mignardises sucrées</i> (mangue/passion, opéra, barquette framboise, éclair au chocolat, éclair café, tiramisu fruits rouges, chou vanille, tartelette chocolat, barquette abricot)	<i>Par 56</i>	52 € 00
<i>Mignardises sucrées</i> (mangue/passion, opéra, barquette framboise, éclair au chocolat, éclair café, tiramisu fruits rouge, chou vanille, tartelette chocolat, barquette abricot)	<i>Par 28</i>	26 € 00
<i>Mini macarons</i> (vanille, pistache, café, framboise, citron, chocolat)	<i>Par 12</i>	15 € 60
<i>Mini cannelés de bordeaux</i>	<i>Par 28</i>	21 € 00
<i>Chouquette à la crème</i>	<i>Par 24</i>	19 € 20
<i>Brochette d'ananas</i>	<i>La pièce</i>	2 € 00
<i>Mini tropézienne</i>	<i>Par 35</i>	35 € 00

## Les formules salades

250g de salade + 1 pistolet + 1 dessert + 1 bouteille d'eau	<i>La pièce</i>	13 € 00
<i>(salade de lentilles, salade du pêcheur, salade du boucher, salade pot au feu, salade végétarienne, salade farfallles au poulet, salade Norvégiennes, salade piémontaise)</i>		

## Les formules sandwichs

<i>Le jambon / beurre ou fromage / beurre avec crudités</i>	<i>La pièce</i>	4 € 50
<i>Le thon / mayonnaise ou poulet mayonnaise + œuf, tomate et salade</i>	<i>La pièce</i>	4 € 50
<i>Le végétarien (tout crudités + salade)</i>	<i>La pièce</i>	4 € 50
<i>Le pâté avec cornichon et salade</i>	<i>La pièce</i>	4 € 50
<i>La formule : le sandwich avec crudités</i> + 1 bouteille d'eau 0.50cl + 1 éclair ou 3 mignardises	<i>La pièce</i>	9 € 00



## Entrées froides

<i>Médaille de foie gras de canard (en plat ou en assiette) avec garnitures</i>	<i>La part</i>	7 € 50
<i>Assiette de tatin de foie gras et pommes caramélisées</i>	<i>La part</i>	6 € 20
<i>Langue Lucullus (en plat ou en assiette) avec garnitures</i>	<i>La part</i>	7 € 00
<i>Pâté en croûte au canard forestier</i>	<i>La part</i>	3 € 00
<i>Saumon fumé maison</i>	<i>La part</i>	4 € 80
<i>Eclair de saumon fumé et sa crème ciboulette</i>	<i>La part</i>	5 € 50
<i>Médaille de saumon</i>	<i>La pièce</i>	5 € 50
<i>Duo de saumon (saumon frais et fumé)</i>	<i>La pièce</i>	6 € 50
<i>Saumon frais en Bellevue (minimum 10 pers)</i>	<i>La part</i>	6 € 00
<i>1/2 pavé de saumon frais en Bellevue (en assiette)</i>	<i>La part</i>	6 € 00
<i>Brioche de saumon frais et légumes</i>	<i>La part</i>	5 € 50
<i>Opéra de saumon et perles marines</i>	<i>La pièce</i>	5 € 50
<i>Tartare de saumon et sa décoration fruité</i>	<i>La pièce</i>	6 € 00
<i>Demí langouste à la parisienne</i>	<i>La pièce</i>	25 € 00
<i>Verrine de Saint-Jacques et écrevisses a la mandarine</i>	<i>La pièce</i>	5 € 50
<i>Tomate au thon</i>	<i>La pièce</i>	2 € 50
<i>Coquillé de pain de thon, mayonnaise, pomme de terre)</i>	<i>La pièce</i>	5 € 00
<i>Escalope de saumon fumé, St Jacques et écrevisses</i>	<i>La pièce</i>	7 € 00
<i>Terrine marbrée de saumon ou terrine de St Jacques</i>	<i>La part</i>	5 € 20
<i>Demí avocat aux crevettes</i>	<i>La pièce</i>	4 € 50
<i>Demí ananas cocktail au thon</i>	<i>La pièce</i>	5 € 00
<i>Demí pomelos au crabe</i>	<i>La pièce</i>	5 € 00
<i>Tomate maraichère garnie macédoine</i>	<i>La pièce</i>	2 € 20
<i>Roulé de jambon, asperges et macédoine</i>	<i>La pièce</i>	4 € 50

## Entrées chaudes

<i>Bouchée à la reine (volaille, champignons)</i>	<i>La pièce</i>	3 € 50
<i>Croustade de volaille</i>	<i>La pièce</i>	3 € 50
<i>Escalope de ris de veau aux échalotes et madère</i>	<i>La pièce</i>	11 € 00
<i>Escargot de Bourgogne farcis</i>	<i>Par 12</i>	9 € 00
<i>Brioche au foie gras de canard et sauternes</i>	<i>La pièce</i>	6 € 50
<i>Cassolette de foie gras de canard et pommes de terre au thym frais</i>	<i>La pièce</i>	6 € 50
<i>Moelleux au maroilles</i>	<i>La pièce</i>	4 € 50
<i>Blinis au maroilles et crème fraîche</i>	<i>La pièce</i>	4 € 50
<i>Pizza (jambon, champignons, emmental)</i>	<i>La part</i>	4 € 00
<i>Brioche Kopierre (viande et légumes)</i>	<i>La pièce</i>	5 € 00
<i>Velouté d'asperges</i>	<i>La part</i>	3 € 50
<i>Velouté aux bolets</i>	<i>La part</i>	3 € 50
<i>Velouté aux légumes</i>	<i>La part</i>	3 € 50
<i>Roulé emmental</i>	<i>La pièce</i>	3 € 20
<i>Allumette jambon</i>	<i>La pièce</i>	3 € 50
<i>Croissant farci (jambon, fromage, champignons)</i>	<i>La pièce</i>	3 € 30
<i>Ficelle picarde (jambon, fromage, champignons)</i>	<i>La pièce</i>	4 € 00
<i>Feuilleté provençal</i>	<i>La pièce</i>	3 € 50
<i>Quiche méditerranéenne</i>	<i>La pièce</i>	3 € 40
<i>Quiche tartiflette</i>	<i>La pièce</i>	3 € 40
<i>Quiche poireaux parmesan</i>	<i>La pièce</i>	3 € 50
<i>Quiche lorraine</i>	<i>La pièce</i>	3 € 00
<i>Mini cake jambon olive</i>	<i>La pièce</i>	3 € 50

## Entrées chaudes de poissons

<i>Cassolette de saumon frais et sa julienne de légumes</i>	<i>La pièce</i>	8 € 50
<i>Coquille St Jacques</i>	<i>La pièce</i>	6 € 00
<i>Cassolette d'écrevisses</i>	<i>La pièce</i>	7 € 00
<i>Poêlée de noix de Saint-Jacques marinée dans sa cassolette</i>	<i>La pièce</i>	5 € 80
<i>Blanquette de Cabillaud et St Jacques en cassolette ou brioche</i>	<i>La pièce</i>	7 € 00
<i>Vol au vent de Saint -Jacques au Riesling</i>	<i>La pièce</i>	6 € 50
<i>Cassolette de Saint -Jacques au Riesling</i>	<i>La pièce</i>	6 € 50
<i>Filet de sole Normande</i>	<i>La pièce</i>	6 € 50
<i>Feuilleté de saumon</i>	<i>La pièce</i>	4 € 50
<i>Feuilleté de poisson blanc au beurre blanc</i>	<i>La pièce</i>	3 € 20
<i>Soupe de poisson</i>	<i>La part</i>	3 € 50
<i>Velouté de poireaux et Saint - Jacques</i>	<i>La part</i>	3 € 50
<i>Quiche de saumon brocolis</i>	<i>La pièce</i>	3 € 50
<i>Mini cake au saumon et petits légumes</i>	<i>La pièce</i>	3 € 50
<i>Blinis de saumon fumé gratiné</i>	<i>La pièce</i>	5 € 00

## Nos plats cuisinés

### Le poisson

<i>Corolle de Limande au 2 saumon sauce beurre blanc</i>	<i>La part</i>	7 € 00
<i>Paupiette de saumon atlantique sauce beurre blanc</i>	<i>La part</i>	5 € 50
<i>Pavé de saumon fumé aux épices</i>	<i>La part</i>	9 € 00
<i>Pavé de saumon sauce à l'oseille</i>	<i>La part</i>	8 € 00
<i>Dos de Cabillaud sauce beurre blanc</i>	<i>La part</i>	9 € 00
<i>Croustillant de merlu blanc 160g</i>	<i>La part</i>	5 € 00
<i>Filet de sole aux queues de crevettes et champignons (2 pièces)</i>	<i>La part</i>	8 € 50
<i>Blanquette de Cabillaud et Saint-Jacques (200g) accompa- gné de son riz cuisiné aux amandes (200g)</i>	<i>La part</i>	12 € 50



## Le Bœuf

<i>Carbonnade flamande à la bière d'abbaye (200 g)</i>	<i>La part</i>	6 € 50
<i>Langue de bœuf sauce piquante (200g)</i>	<i>La part</i>	6 € 00
<i>Rognon de bœuf cuisiné (200g)</i>	<i>La part</i>	5 € 50
<i>Cœur de Rumsteak sauce aux poivres (150g)</i>	<i>La part</i>	8 € 00
<i>Daube de bœuf à la bourguignonne (200g)</i>	<i>La part</i>	6 € 50

## La volaille

<i>Caillé demi désossée farcie au foie gras</i>	<i>La part</i>	9 € 50
<i>Caillé aux raisins</i>	<i>La part</i>	5 € 30
<i>Aiguillette de canard sauce framboisine ou forestière</i>	<i>La part</i>	9 € 50
<i>Cuisse de canard confite</i>	<i>La part</i>	7 € 50
<i>Cuisse de canette au cognac</i>	<i>La part</i>	6 € 80
<i>Cuisse de poulet cuisinée façon provençale</i>	<i>La part</i>	4 € 50
<i>Filet de poulet à la Normandie (150g)</i>	<i>La part</i>	7 € 00
<i>Emincé de filet de poulet au curry (300g)</i>	<i>La part</i>	7 € 00
<i>Suprême de pintadeau farci à la Normandie</i>	<i>La part</i>	9 € 50
<i>Cuisse de pintade sauce forestière</i>	<i>La part</i>	5 € 50
<i>Cuisse de lapin aux pruneaux</i>	<i>La part</i>	5 € 50

## Le veau

<i>Mijoté de veau façon provençale</i>	<i>La part</i>	6 € 50
<i>Paupiette de veau à l'orange</i>	<i>La part</i>	4 € 50
<i>Rognon de veau cuisiné au madère (200g)</i>	<i>La part</i>	7 € 50
<i>Grenadin de filet de veau sauce madère ou Maroilles</i>	<i>La part</i>	9 € 00
<i>Médailon de veau Orloff</i>	<i>La part</i>	8 € 00
<i>Carré de veau farci aux pruneaux et abricots</i>	<i>La part</i>	8 € 00
<i>Carré de veau aux herbes</i>	<i>La part</i>	8 € 00

## L'agneau

<i>Jarret d'agneau confit</i>	<i>La part</i>	8 € 50
<i>Tajine d'agneau et ses légumes provençaux (250g)</i>	<i>La part</i>	7 € 00
<i>Gigot d'agneau sauce au vin (200g)</i>	<i>La part</i>	8 € 50

## Le porc

<i>Boulette de viande aromatisée (2 pièces)</i>	<i>La part</i>	5 € 00
<i>Mignon de porc sauce aux poivres (200g)</i>	<i>La part</i>	8 € 50
<i>Mignon de porc aux giroldes ou ,Maroilles(200g)</i>	<i>La part</i>	8 € 50
<i>Carré de porc aux pruneaux et abricots secs</i>	<i>La part</i>	6 € 00
<i>Carré de porc aux herbes</i>	<i>La part</i>	6 € 00
<i>Jambon à los grillé sauce aux poivres (160g)</i>	<i>La part</i>	5 € 00
<i>Mijoté de porc à la vigneronne (200g)</i>	<i>La part</i>	5 € 50
<i>Sauté de porc à la provençal (200g)</i>	<i>La part</i>	5 € 50

## Nos plats uniques

<i>Bœuf bourguignon avec carottes et pomme de terre</i>	<i>La part</i>	9 € 50
<i>Couscous royal (poulet, agneau, merguez)</i>	<i>La part</i>	9 € 50
<i>Paella (chorizo, épaule, saucisse, calamars, filet de poisson, moules, crevettes, queues de crevettes)</i>	<i>La part</i>	12 € 00
<i>Paella royale (idem paella + lapin et poulet)</i>	<i>La part</i>	13 € 50
<i>Choucroute royale (épaule, poitrine fumée, saucisse Montbéliard, saucisse de Strasbourg, saucisson, PDT)</i>	<i>La part</i>	8 € 50
<i>Coq au vin avec gratin dauphinois (300g)</i>	<i>La part</i>	9 € 00
<i>Cassoulet (saucisse fumée, saucisse de Strasbourg, épaule, saucisson, poitrine fumée, pommes de terre)</i>	<i>La part</i>	8 € 50
<i>Jarret de porc aux lentilles (pommes de terre, lardons et saucisse Montbéliard)</i>	<i>La part</i>	9 € 00
<i>Tartiflette au reblochon (400g)</i>	<i>La part</i>	9 € 00
<i>Endive au jambon (2 par personne) en saison</i>	<i>La part</i>	8 € 20
<i>Veau Orloff avec gratin dauphinois (300g)</i>	<i>La part</i>	12 € 00
<i>Coquelet farci avec PDT gratinée et fagots d'haricots verts</i>	<i>2 pers</i>	14 € 00
<i>Gratin du berger 400g (poireaux, PDT (lardons, chèvre)</i>	<i>La part</i>	9 € 00
<i>Moussaka (400gr) (hachis de bœuf et agneau, légumes)</i>	<i>La part</i>	9 € 00
<i>Gratin du soleil 400 gr (hachis de porc et légumes du soleil)</i>	<i>La part</i>	9 € 00
<i>Brandade parmentière (400g) (morue, purée de PDT)</i>	<i>La part</i>	8 € 00
<i>Ragoût de mouton, flageolets vert</i>	<i>La part</i>	8 € 00
<i>Lasagnes Bolognaise (500g)</i>	<i>La part</i>	6 € 50
<i>Hachi Parmentier (400g)</i>	<i>La part</i>	9 € 00
<i>Parmentier de canard (400g)</i>	<i>La part</i>	9 € 00
<i>Gratin de saumon et légumes (400g)</i>	<i>La part</i>	11 € 00

## Garniture de légumes

Pomme de terre gratinée

Fagot de haricots verts

Gratin fleurette (choux fleur et brocolis)

Ratatouille (150g)

Tomate provençale

Choux rouge aux pommes

Râpé de pomme de terre

Riz cuisiné aux amandes (150g)

Timbale de riz camarguaise

Galette de pomme de terre

Pomme de terre grenaille

*Le légume* 1 € 50

*3 légumes* 4 € 20

\*\*\*\*\*

Millefeuille de légumes Tian

*La part* 2 € 40

Riz à l'espagnole 200g

*La part* 3 € 50

Ratatouille 200g

*La part* 3 € 00

Poêlée de légumes anciens 200g

*La part* 4 € 00

Poêlée maraîchère aux 2 carottes 200g

*La part* 3 € 00

Tatin arlésienne à la tomate confite

*La pièce* 2 € 40

Tatin d'endives

*La pièce* 2 € 40

Tatin d'oignons confits

*La pièce* 2 € 40

Fagots d'asperges vertes

*La pièce* 2 € 40

Gratin dauphinois individuel

*La pièce* 2 € 20

Pomme de terre Anna

*La pièce* 1 € 80

Flan de champignons

*La pièce* 2 € 40

Flan de Butternut

*La pièce* 2 € 20

**Menu à 18 € 90**

*Moelleux aux maroilles  
accompagné de sa mâche*

*Carbonnade flamande  
à la bière d'abbaye*

*Dauphinois individuel  
Gratin fleurette au chou fleur et  
brocoli  
Poêlée au 2 carottes*

*Farandole de fromages + beurre  
Chèvre, Comté, Maroilles,  
Camembert, St Albroy*

*(le pain n'est pas compris dans  
le menu)*

**Menu à 21 € 80**

*Filet de soie Normande  
aux crevettes et champignons  
Sauce beurre blanc*

*Carré de veau farci aux pruneaux  
et abricots*

*Tatin arlésienne à la tomate confite  
Galette de pomme de terre  
Haricots verts en fagot*

*Farandole de fromages + beurre  
Chèvre, Comté, Camembert,  
St Albroy, Roquefort*

*(le pain n'est pas compris  
dans le menu)*

**Menu à 29 € 90**

*Velouté d'asperges*

*Médaille de foie gras de canard  
présenté en plat ou en assiette*

*Filet de canette rôti aux poires  
caramélisées*

*Pomme de terre Anna  
Tomate Provençale  
Choux rouge*

*Farandole de fromages + beurre  
Chèvre, Comté, Camembert,  
St Albroy, Roquefort*

*(le pain n'est pas compris dans  
le menu)*

**Menu à 37 € 00**

*Escalope de saumon fumé  
et salade de Saint-Jacques et  
écrevisses*

*Ris de veau poêlé au madère  
et aux échalotes*

*Pavé de Rumsteak saignant  
Sauce aux poivres*

*Pomme de terre gratinée  
Fagot d'asperges vertes  
Ratatouille*

*Trio de salade et son jambon  
des Ardennes*

*Farandole de fromages + beurre  
Chèvre, Comté, Camembert,  
St Albroy, Roquefort, Maroilles*

*(le pain n'est pas compris dans  
le menu)*

**Buffet froid à 12 € 50**

***Viande et charcuterie***

Rôti de bœuf 1 tranche  
Cuisse de poulet 1/2  
1/2 tranche de jambon blanc  
Rosette 1 tranche  
Mortadelle 1 tranche  
Saucisson à l'ail 3 tranches

***Salades et crudités***

300 g / pers

Carottes râpées  
Macédoine de légumes  
Taboulé  
Pomme de terre

Pour ce buffet, toutes les viandes et charcuteries

**Buffet froid à 18 € 00**

***Viande et charcuterie***

Tomate au thon  
Poitrine de veau farcie  
Filet de porc rôti  
Filet de poulet glacé  
1/2 œuf - macédoine  
Terrine forestière

***Cascade de crudités & salades composés***

300 g / pers

5 au choix voir la liste

Farandole de fromages + beurre  
Chèvre, Comté, Mimolette,  
Camembert, St Albray

(pain, oignons blancs, cornichons,  
sauce mayonnaise et béarnaise)

**Buffet froid à 21 € 50**

***Viande et charcuterie***

1/2 pavé de saumon et  
ses perles des mer  
Papillon de cochonnaille  
Marquise de rôti de bœuf  
Terrine forestière  
Jambon sec de montagne Ardéchois  
Potchevlësh

***Cascade de crudités & salades composés***

300 g / pers

6 au choix voir la liste

Farandole de fromages + beurre  
Chèvre, Comté, Camembert, St Albray,  
Roquefort

(pain, oignons blancs, cornichons,  
sauce mayonnaise et béarnaise)

**Buffet froid à 22 € 90**

***Viande et charcuterie***

Cascade de jambon  
(jambon blanc, à l'os, de montagne)  
Chiffonnade de saumon fumé  
Terrine forestière  
Marquise de rôti de bœuf  
1/2 pêche au thon

***Cascade de crudités & salades composés***

300 g / pers

6 au choix voir la liste

Farandole de fromages + beurre  
Chèvre, Comté, Camembert, St Albray,  
Roquefort

(pain, oignons blancs, cornichons,  
sauce mayonnaise et béarnaise)

## Buffet froid à 26 € 50

### *Viande et charcuterie*

Saumon rose en Bellevue  
Pâté en croûte au canard  
Jambon sec de montagne Ardéchois  
Marquise de rôti de bœuf  
Filet de porc aux herbes  
Poulet farci

### *Cascade de crudités & salades composés*

300 g / pers  
7 au choix voir la liste

Farandole de fromages + beurre  
Chèvre, Comté, Camembert,  
St Albray, Roquefort, Maroilles

(pain, oignons blancs, cornichons,  
sauce mayonnaise et béarnaise)

### Salade à choisir

Carottes râpées  
Céleri rémoulade  
Taboulé  
Betteraves rouges  
Salade de fruits de mer  
Salade de haricots blancs  
Salade piémontaise  
Champignons à la grecques  
Macédoine de légumes  
Concombre à la crème  
Salade pot au feu  
Salade de riz niçoise au thon  
Salade Norvégienne  
Salade de pâtes torti au surimi  
Salade de pâtes au jambon  
Salade de tomates  
Pommes de terre en vinaigrette  
Salade de haricots verts  
Coleslaw  
Duo de crudités

## Buffet froid à 27€ 90

### *Viande et charcuterie*

Chiffonnade de saumon fumé  
Terrine de la mer  
1/2 pêche au thon  
Marquise de rôti de bœuf  
Papillon de cochonnaille  
Gigot d'agneau  
Terrine forestière  
Filet de porc aux herbes  
Jambonneau des Ardennes

### *Cascade de crudités & salades composés*

400 g / pers .8 au choix voir la liste

Farandole de fromages + beurre +  
salade composée  
Chèvre, Comté, Mimolette,  
Camembert, St Albray, Maroilles

(pain, oignons blancs, cornichons,  
Sauce mayonnaise et béarnaise)

### Autres idées buffets et menus

Jambon fumé  
Magret de canard fumé  
Filet mignon de porc fumé  
Cuisse de poulet provençale  
Langue de bœuf vinaigrette  
Museau de porc  
Ballottine de volaille  
Bouquet de crevettes roses  
Langue fumée  
Terrine de lapin  
Terrine de campagne  
Terrine de foie de volaille  
Rillettes de porc  
Pâté de tête  
Pâté de foie  
Glaces et sorbets  
(voir la liste en magasin)  
1.00€ la boule  
Tartine de camembert chaude  
1.50€ la part

## Méchoui et Cochoui

*Fourniture d'un barbecue motorisé + transport (gratuit dans un rayon de 10 km) + bois + charbon de bois*

*Fourniture d'un cochon (de 20 kg à 30 kg)*

*Ou d'un agneau (de 18 kg à 25 kg) préparé à la cuisson (herbes, marinade)*

*Main d'œuvre 1 ou 2 personnes (environ 5 heures)*

- cochon (30 parts minimum) **la part 18 € 20**
- agneau (30 parts minimum) **la part 19 € 20**
- cascade de crudités et salades composées  
et / ou pomme de terre grenaille chaude  
300 g / pers. **La part 3 € 90**
- 100g de légumes supplémentaire **La part 1 € 30**

## Barbecue

*Brochette d'agneau, bœuf, dinde, porc et poulet*

*Saucisse Andalouse, aux herbes, Basque, merguez*

*Grillade nature et marinée*

*Aïeron de poulet nature et marinée*

*Côte de bœuf, entrecôte, côte d'agneau, jambon .....*



**Plateau repas**  
**le basic 18 € 50 ttc**

***Entrée au choix***

*Assiette de charcuterie*  
*(pâté forestier, mortadelle, rosette)*  
*avec condiments*  
*1/2 pêche au thon*  
*Lard cuit façon provençal avec con-*  
*diments*

***Plat au choix accompagné***  
***de légumes frais et***  
***sauce béarnaise***

*Filet de porc glacé au herbes sèches*  
*Jambon de Bourgogne en persillade*  
*Pot au feu de bœuf pressé en gelé*

***Fromages sur lit de salade verte***

*1 morceau de Camembert*  
*1 morceau de St Albray*  
*1 morceau de Comté*  
*1 carré de beurre*

***Dessert***

*1 macaron*  
*2 mignardises sucrées*

***Pain***

*1 pistolet*

Les commandes  
sont à effectuer 72 h à l'avance de préférence  
sel, poivre et sauce fourni  
livraison possible (nous consulter)

Ces différents menus  
sont sous réserve de nos stocks et arrivages

**Plateau repas**  
**Le terre et mer 23 € 50 ttc**

***Entrée au choix***

*Tartare de saumon*  
*sur lit de salade à l'huile d'olive*  
*Perles des mers et ses crevettes roses*  
*Méli mélo d'écrevisses*  
*et crevettes aux éclats de*  
*mandarines*

***Plat au choix accompagné***  
***de légumes frais et***  
***sauce béarnaise***

*Roulé de carré de veau farci*  
*Filet de poulet rôti au thym frais*  
*Duo de pressé de Bourgogne et lard*  
*salé*

***Fromages sur lit de salade verte***

*1 morceau de Camembert*  
*1 morceau de St Albray*  
*1 morceau de Comté*  
*1 carré de beurre*

***Dessert***

*3 mignardises sucrées*

***Pain***

*1 pistolet*

Les commandes  
sont à effectuer 72 h à l'avance de préférence  
sel, poivre et sauce fourni  
livraison possible (nous consulter)

Ces différents menus  
sont sous réserve de nos stocks et arrivages



**Plateau repas**  
**L'élaboré 19 € 90 ttc**

***Entrée au choix***

*Pâté en croute forestier  
et son médaillon de canard avec con-  
diments*

*Effeuillé de jambon des Ardennes  
et jambon de montagne  
avec condiments*

*Langue de bœuf cuite en vinaigrette*

***Plat au choix accompagné  
de légumes frais et  
sauce béarnaise***

*Emincé de volaille au miel (150gr)  
Chiffonnade de rôti de bœuf  
Jambon à l'os cuit au four*

***Fromages sur lit de salade verte***

*1 morceau de Camembert  
1 morceau de St Albray  
1 morceau de Comté  
1 carré de beurre*

***Dessert***

*1 macaron  
2 mignardises sucrées*

***Pain***

*1 pistolet*

Les commandes  
sont à effectuer 72 h à l'avance de préférence  
sel, poivre et sauce fourni  
livraison possible (nous consulter)

Ces différents menus  
sont sous réserve de nos stocks et arrivages

**Plateau repas**  
**Le régional 25 € 50 ttc**

***Entrée***

*Langue Lucullus de Valenciennes  
accompagnée de son chutney de figue  
sur son pain d'épice*

***Plat accompagné  
de légumes frais***

*Potjevlesch (150 gr)*

***Fromages sur lit de salade verte***

*1 morceau de Camembert  
1 morceau de St Albray  
1 morceau de Maroilles  
1 carré de beurre*

***Dessert***

*Gâteau au 3 chocolats  
Ou autre*

***Pain***

*1 pistolet*

Les commandes  
sont à effectuer 72 h à l'avance de préférence  
sel, poivre et sauce fourni  
livraison possible (nous consulter)

Ces différents menus  
sont sous réserve de nos stocks et arrivages

**Plateau repas**  
**Le végétarien 18 € 50 ttc**

***Entrée au choix***

*Tomate hérisson*  
*Salade de chèvre et ses croutons*

***Légumes frais, salade verte***

*Taboulé*  
*Salade de pomme de terre*  
*Concombre*  
*Salade pot au feu*  
*Tartare de légumes*  
*Raisins secs, noix*

***Fromages sur lit de salade verte***

*1 morceau de Camembert*  
*1 morceau de St Albray*  
*1 morceau de Comté*  
*1 carré de beurre*

***Dessert***

*Salade de fruits ou*  
*3 mignardises sucrées*

***Pain***

*1 pistolet*

Les commandes  
sont à effectuer 72 h à l'avance de préférence  
sel, poivre et sauce fourni  
livraison possible (nous consulter)

Ces différents menus  
sont sous réserve de nos stocks et arrivages

**Plateau repas**  
**L'élégant 26 € 50 ttc**

***Entrée au choix***

*Médaille de foie gras de canard*  
*et son confit d'oignons en tartelette*  
*Duo de Lucullus de Valenciennes*  
*et ses airelles*  
*Salade de gésiers*  
*et ses croutons façon Périgord*

***Plat au choix accompagné***  
***de légumes frais et***  
***sauce béarnaise***

*Médaille de cœur de rumsteak*  
*en lamelle*  
*Mignon de porc rôti en orangeade*  
*Aiguillette de canard*  
*au vinaigre de framboise*  
*Pavé de saumon frais laqué*

***Fromages sur lit de salade verte***

*1 morceau de Camembert*  
*1 morceau de St Albray*  
*1 morceau de Comté*  
*1 carré de beurre*

***Dessert***

*Gâteau au 3 chocolats*  
*Ou autre*

***Pain***

*1 pistolet*

Les commandes  
sont à effectuer 72 h à l'avance de préférence  
sel, poivre et sauce fourni  
livraison possible (nous consulter)

Ces différents menus  
sont sous réserve de nos stocks et arrivages

# Notes et suggestions

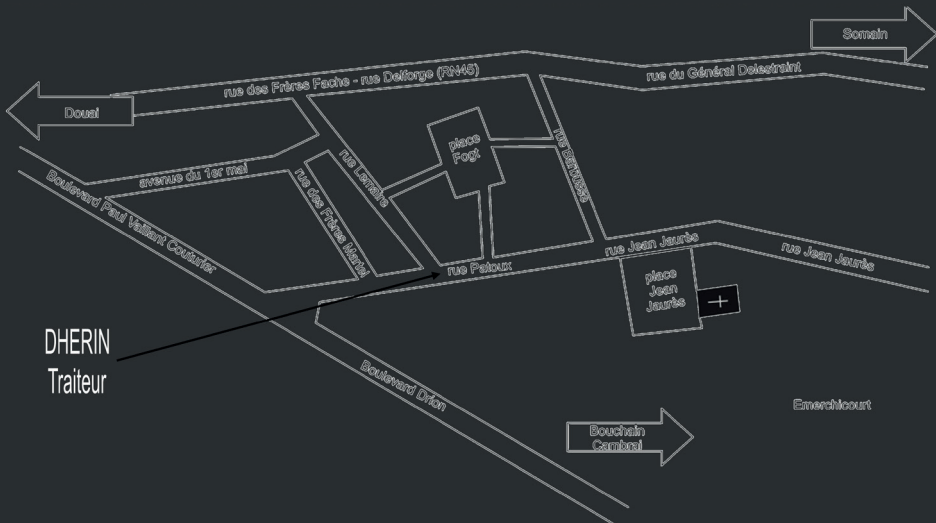
Location de remorque frigorifique : journée ou week end



# D<sup>T</sup> Dherin

## Traiteur

### Boucherie - Charcuterie - Volaille



DHERIN  
Traiteur

Le lundi  
de 8 h à 12h15  
Du mardi au vendredi  
de 8 h à 12 h 15 et de 15 h à 19 h  
Le samedi  
de 8 h à 12 h 30 et de 15 h à 18 h

84, rue Patoux  
59580 ANICHE  
Tél. : 03 27 92 51 25

Site internet: [www.dherin-traiteur.fr](http://www.dherin-traiteur.fr) / Mail: [dherin-traiteur@orange.fr](mailto:dherin-traiteur@orange.fr)