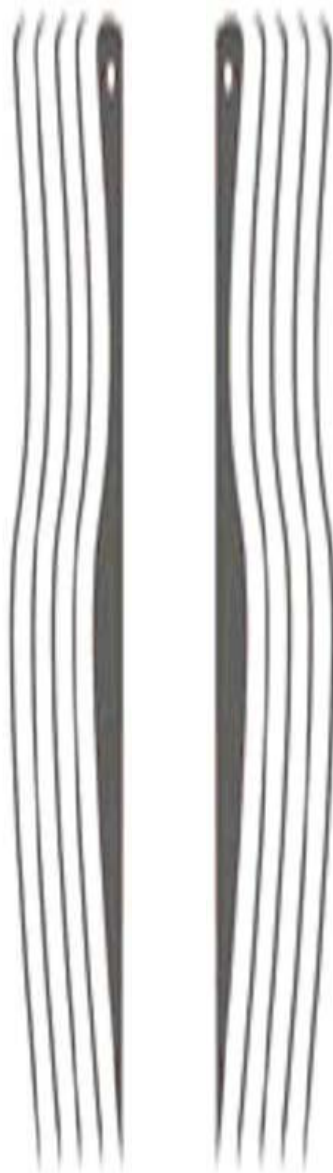


Boucherie de la Gare
4 rue de Marne
77400 Pomponne
Tél Fax : 01 64 30 03 89

Heures d'ouvertures

Du Mardi au Vendredi
7h00 – 13h00 15h00-20h00
Samedi
7h00-13h30 15h00-20h00
Dimanche
7h00-12h45
Fermé le lundi



Sébastien LEBEURRIER

Complice de vos événements...

www.boucherie-lebeurrier.com

Apéritif / Cocktail

Verrines (la pièce 1€50)

Ratatouille copeaux de Chorizo
Œuf Mimosa et Crevette
Confit de Figue Magret Fumet Parmesan
Crevette à l'Aneth
Carpaccio de Bœuf Mariné
Lentille et Foie Gras
Crème Brulée Foie Gras Griotte
Carpaccio de Saumon au Citron
Crevette Pamplémousse Tomate Séchée
Mousse de Thon Concombre

Canapé froid (La pièce 1€20)

Brochette de Crudités
Pain d'Épice Ricotta Jambon Sec
Roulé de Courgette Mozzarella Bacon
Rillettes de Poulet Cornichon
Brochette de Crevette et Pomme
Blinis de Rillettes de Saumon
Brochette de Chèvre
Mini Sandwich de Crudités
Aiguillette de Canard Pruneau Mozzarella
Brochette de Mimolette Comté Figue
Brie de Meaux Noix
Tomate Séchée Œuf Crevette
Saumon Fumé
Brochette Boudin Blanc Abricot
Foie Gras Confit d'oignon
Pomme Séchée Boudin Noir
Pâté Croute Canard Foie Gras Griotte

Forfait Buffet / Déjeuner / Diner

Dressage de table , nappage en coton gratté,
Serviette , vaissellerie , verrerie , plateau de service
9€00

Forfait Verrerie / vaissellerie / couverts

4€00

Livraison

Nous consulter

Maitre d'Hôtel

Nous consulter

Prix TTC par Pers

Acompte de 10% à la Commande

Le Solde la Veille ou le Jour de La Réception

**Paiement par
Espèce , Carte Bancaire , Chèque**

(Tarif Sept 2011/2012)

Buffet Campagnard 18€00

Pain Surprise Trio
4 Salades Composées aux choix
Terrine de Lapin aux Noisettes
Pâté Croute Ardennais
Roti de Porc Nature ou Pruneaux
Brie
Salade
Pain

Buffet Villageois 26€00

5 Pièces Cocktail aux choix
4 Salades Composées au choix
Terrine de Campagne
Médaille de Saumon
Rosbif et Blanc de Poulet
Brie - Comté
Salade
Pain

Buffet Champêtre 34€00

Pain Surprise
3 Pièces Cocktail aux choix
5 Salades Composées aux choix
Saumon Fumé
Terrine de Canard Foie Gras Canneberges
Pâté Croûte Ardennais
Rosbif – Volaille Farcie
3 Fromages de la Brie
Salade
Pain

Les Chauds : 1€20 pièce

Brick de Chèvre aux Figues
Escargotière
Bonbon de Foie Gras
Feuilleté de Jambon
Croustade de Boudin Noir
Mini pizza
Bouché à la reine
Feuilleté de bacon et tomate séchée
Bonbon de Lard Fumé Pruneau
Quiche
Saumon – Oignon – Poireau – Lardon - Pruneau

Pain surprise 10 / 12 Personnes

Charcuterie 28€
Crudités 31€
Poisson 33€
Trio 35€

Cocktail prix par pers à la carte

8 pièces 11€00
12 pièces 16€00
18 pièces 22€00

Animation Plancha 2€50 par Pers

Foie gras de canard
Brochette: Filet de Caille – Bœuf – Porc – Volaille
Noix de St Jacques/Crevette – Saumon

Animation Buffet 2€50 par Pers

Jambon sec ou à la l'Os à la Coupe – Huitre – Fromage
Fontaine au Chocolat et Fruits

Salade simple 2€00

Carottes râpées (nature ou à l'orange)
Duo de légumes (carotte, céleri)
Champignon à la Grecque
Taboulé Nature ou Agrume
Macédoine de Légumes Frais
Betterave

Salade améliorée 3€00

La Parisienne (jambon maïs tomate...)
La Fraîcheur (melon crevette avocat)
Norvégienne (Pâtes, saumon fumé et frais, tomate, poivron)
La Parmentière (pomme de terre, œuf, tomate, cervelas)
L'alsacienne (Francfort, cervelas, pomme de terre, cornichon)
Piémontaise (tomate , œuf , pomme de terre, mayo)
La Bretonne (choux fleurs, pomme de terre, Jambon)
Lyonnaise (Pomme de terre, saucisson de Lyon)
Julienne de Légumes (carotte, céleri, courgette, vinaigrette)
Volailleuse (blanc de poulet, œuf, tomate, ciboulette, vinaigrette)
Craquante (choux blanc, crevette, carotte, Mayo)
Antillaise (Ananas, surimi, crevette, riz)
Haïtienne (pamplemousse , crevette)
La Campagnarde (lentille, montbéliard, francfort pomme de terre)

Au choix 2 salades composées
Au choix 3 salades composées
Au choix 4 salades composées

3€90
4€50
6€50

Assortiment de viande froide

Rosbif 4€90
Rôti de porc nature ou pistache ou pruneau 4€10
Gigot 5€30
Blanc de Poulet Nature ou Mariné 4€10
Bœuf - Blanc de Poulet 6€60
Bœuf - Porc - Agneau 7€50
Bœuf - Volaille Farcie 7€50

Menu Alsacien 11€

Choucroute Garnie
Pomme de terre, Francfort, Saucisse fumée, Saucisson à l'ail, Petit salé
Brie de Meaux
Pain

Menu Périgourdin 12€

Choucroute Garnie
Pomme de terre, Cuisse de canard confite, Saucisse fumée
Brie de Meaux
Pain

Menu Orientale 14€

Couscous
Pilon de poulet, Merguez, Boulette d'agneau, Bœuf, légumes
Brie de Meaux
Pain

Menu du Sud-Ouest 11€

Pot au feu de canard légumes et fruits
Brie de Meaux
Pain

Menu à l'ancienne 14€

Potée aux 5 Légumes
Saucisse fumée, Lard, Saucisson à cuire, Travers de Porc
Brie de Meaux
Pain

Poisson

Paupiette de saumon et sa farce de cabillaud et de crevette 7€50
Brochette de St Jacques
et Gambas 11€20
Filet de Sandre sauce Champagne 9€90
Lotte Lardée sauce au cidre 13€00

Viande

Roulade de Porc aux Fenouils 6€90
Paupiette de Lapin aux Pruneaux 6€90
Suprême de Pintade crème de Girolle 10€50
Caille Duchesse 12€00
Caille des Prés Fruitière 8€00
Ballottine des Champs au Ris de Veau 9€50
Roti de Veau à la Tomate Confite 9€00
Dodine de Canard Forestière 6€90
Roti de Bœuf en Croute Sauce Périgueux 14€00

Légumes chauds

Flan de légume 2€00
Poireau curry / Carotte champignon / Courgette poireau
Pomme de terre gourmande au bacon 2€50
Gratin de pomme de terre cèpe et thym 3€60
Pomme de terre sarladaise 2€00
Julienne de légumes 3€00
Garniture de marron pruneaux raisin 3€50
Fagot de Haricots et sa tomate 3€00
Poêlée de Champignon 4€00
Gratin de Légumes 2€90
(courgette ou fenouil ou tomate ou tomme de terre)
Pomme Bonne-Femme 2€00
Poire au vin 2€00

Entrées Froides

Foie gras de canard (nature et/ou figue) 9€95
Melon italien jambon sec et mozzarella en saison 7€00
Farandole de Charcuterie 7€00
pâtés, saucisson sec, saucisson à l'ail, jambon sec, andouille,
jambon blanc
Saumon Fumé 8€00
Terrine de saumon et son médaillon de St Jacques 6€00
Truite en gelée 5€20
Terrine de crevettes saumon ciboulette 4€90
Mosaïque de saumon fumé et poireau 8€00
Saumon froid et sa garniture 5€40

Entrées Chaudes

Feuilleté de St Jacques et sa Fondue de Poireaux 5€90
Aumônière de Saumon à la Provençale 4€90
Cassolette de Saint Jacques aux Petits Légumes 6€00

Gratiné de fruits de mer sauce safrané 5€00
Aumônière de Saint Jacques juliennes légumes 5€90
Croustade de truite 4€00
Coquille Saint Jacques à la Normande 5€50

Carte des viandes et sa bonne compagnie

Caille duchesse aux fruits caramélisés
et son écrasé de pomme de terre
16€00

Caille des prés
et son fagot de haricots sur nid de tomate
9€90

Dodine de canard farce de Quercy
et sa pomme de terre gourmande au bacon
9€90

Gigollette de volaille farce aux bolets
et son gratin de pomme de terre
9€90

Poulet fermier farci au boudin blanc foie gras
et sa pomme bonne femme et légumes caramélisés
16€00

Ballottine des champs au ris de veau et confit d'oignon
et sa papillote de légumes
13€00

Rôti de bœuf en croûte sauce périgueux
et son gratin aux pommes de terre et cèpes
18€00

Plats Uniques

Jambon à l'os en croûte 8€20
sauce cidre madère ou porto

Couscous 4 Viandes 11€70
merguez-poulet-bœuf-boulette agneau

Choucroute Périgourdine 9€70
Pomme de terre-choux-cuisse de canard confite-saucisse fumé

Choucroute alsacienne 8€50
Pomme de terre, Francfort, Saucisse fumée, saucisson à l'ail, petit salé

Potée paysanne 11€70
5 légumes travers de porc-poitrine fumé-saucisson à cuire

Pot au feu de canard fruits et légumes 7€20

Bäkeofe (pot au feu alsacien) 9€50

Cassoulet 9€50
Palette de porc-saucisse de Toulouse saucisson à cuire-haricot

Raclette 8€90
fromage-pomme de terre-bacon-coppa-pancetta-salami-roselle-jambon-rostello

Tartiflette et salade verte 6€00

Coq au vin ou à la bière et ses tagliatelles 8€00

Poule à la crème et ses légumes d'hiver 8€00