

Complice de vos évènements...

Sébastien Lebeurrier



4 rue de Marne
77400 Pomponne
Tél Fax : 0164300389
www.boucherie-lebeurrier.com



Toutes réceptions.....

Apéritif / Cocktail

Verrines (la pièce 1€20)

Crème brûlée foie gras confit d'oignon
Compote de pomme boudin noir spéculos
Velouté de courgette poireaux curry
Rillettes de saumon ciboulette
Flan de carotte au cumin
Tartare de légume
Rillettes de Thon et Mousse de Roquefort
Crabe Saumon Fumé Tomate Séchée
Melon et Gelée au Vin Blanc

Canapé froid (La pièce 0€90)

Spéculos foie gras et gelée de pomme
Pain au céréale et sa chiffonnade de jambon cru
Brochette de canard fumé chèvre et pruneaux
Pomme de terre farci à la mousseline de thon
Pain d'épice et sa mousse de roque fort
Brochette de chèvre 3 saveurs
Roulée de jambon comté
Brochette de boudin blanc
Foie gras jambon sec figues
Roulé de crêpe saumon et sa mousseline
Blanc de poulet et sa tomate confite
Mini sandwich crudité
Mini sandwich jambon gruyère
Cake olive tomate confite comté
Mini Sandwich de Crabe
Pain aux Céréales Brie de Meaux et Noix
Roulé d'emmental et Jambon

Prix par Pers

Acompte de 10% à la commande

*Solde la veille ou au plus tard
le jour de la livraison*

*Paiement par Espèce,
Chèque,
ou Carte de Crédit*

Prix TTC

Service non Compris

Buffet Prestige : 38€00

Amuses Bouches

Crème brûlée foie gras confit d'oignon
Rillettes de saumon ciboulette
Blanc de poulet et sa tomate confite
Légumes Cocktail (sauces)

Entrées

Julienne de légumes vinaigrette
Parmentière
Haïtienne
Taboulé aux agrumes et Nature
Brochette de crevette et ses légumes
Mosaïque de saumon fumé et ses poireaux

Viande

Terrine de campagne à la moutarde de Meaux
Pâté en croûte de Canard
Rosbif
Blanc de Poulet

Fromage de nos régions

Brie, Camembert, Comté, Chèvre
Salade
Pain

Les Chauds : 1€00 pièce

Tarte fine chèvre et tomates confites
Saucisse de Francfort en feuilleté
Fondant au boudin antillais au confit d'oignon
Escargotière
Quiche Lorraine
Quiche Saumon
Flamiche oignon ou poireaux
Feuilleté de Jambon
Chausson de boudin noir compote
Brick de chèvre
Mini pizza
Bouché à la reine

Pain surprise 10 / 12 Personnes

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

Entrées

Légumes

Carottes râpées (nature ou à orange)	2€
Duo de légume (carotte, céleri)	2€
Betteraves râpées ail persil	2€
Taboulé Nature ou Agrume	2€
Macédoine de Légumes Frais	2€
La Parisienne (jambon maïs tomate...)	3€
La Fraîcheur (melon crevette avocat)	3€

La Norvégienne (Pâtes, saumon fumé et frais, tomate, poivron)	3€00
La Parmentiere (pomme de terre, œuf, tomate, cervelas)	3€00
L'alsacienne (Francfort,cervelas, pomme de terre, cornichon)	3€00
Piémontaise (tomate , œuf , pomme de terre, mayo)	3€00
La Bretonne (choux fleurs, pomme de terre, Jambon)	3€00
Lyonnaise (Pomme de terre, saucisson de Lyon)	3€00
Julienne de Légumes (carotte, céleri, courgette, vinaigrette)	3€00
Volailleuse (blanc de poulet, œuf, tomate, ciboulette, vinaigrette)	3€00
Craquante (choux blanc, crevette, carotte, Mayo)	3€00
Antillaise (Ananas, surimi, crevette, riz)	3€00
Haïtienne (pamplemousse , crevette)	3€00
Délice de Crêpes	3€50
Terrine de Légumes et son coulis de Tomate	4€00

Poisson Froid

Œufs Nordique	6€90
Brochettes de crevettes et ses légumes	6€50
Saumon Fumé	8€00
Terrine de saumon et son médaillon de lotte	6€00
Truite en gelée	5€20
Terrine de crevettes saumon ciboulette	4€90
Mosaïque de saumon fumé et poireau	8€00
Terrine de Cabillaud et son médaillon de choux et homard	11€00
Saumon froid et sa garniture	5€40

Poisson Chaud

Feuilleté de gambas et st jacques	6€00
Brochettes de gambas flambées à l'anis	6€00
Cassolette de Saint Jacques provençale	6€00
Gratiné de fruits de mer sauce safrané	5€00
Feuilleté de queue d'écrevisse et lotte	9€00
Aumônière de Saint Jacques aux petits légumes	5€00
Croustade de truite a l'aneth	4€00
Coquille Saint Jacques à la normande	5€50
Saumon et son médaillon boudin blanc à l'oseille	3€00

Buffet Campagnard : 15€00

Pain Surprise Trio
Légumes
3 aux choix (carte)
Terrine de Campagne
Jambon à l'os
Pomme Gaufrette
Brie
Salade
Pain

Buffet Villageois : 21€00

Amuses Bouches
5 aux choix (carte)
Légumes
4 aux choix (carte)
Jambon Sec
Pilon de Poulet Rôti
Rosbif
Brie
Salade
Pain

Buffet Champêtre : 27€00

Amuses Bouches
5 aux choix (carte)
Légumes
5 aux choix (carte)
Darne de Saumon
Jambon Sec
Pâté Croûte Ardennais
Volaille Farcie (fruits ou champignon)
Brie – Comté
Salade
Pain

Prix par Pers

Menu Alsacien 12€

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

Menu Périgourdin 14€

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

Menu Orientale 17€

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

Entrées Froides

Duo de Foie gras (nature et figue)	9€80
Œuf Savoyard	5€00
Pâté croûte de canard magret fumé et foie gras	5€50
Verrine de joue et queue de bœuf et foie gras	8€00
Crème brûlée fruits sec et foie gras	8€00
Melon fraîcheur (grillotes et mures)	7€00
Melon italien (jambon sec et mozzarella)	7€00
Farandole de Charcuterie (pâtés, saucisson sec, saucisson à l'ail, jambon sec, andouille, jambon blanc)	7€00

Entrées Chaudes

Crumble de boudin blanc pomme et raisin	3€00
Tourte feuilleté de ris de veau et ses morilles (sauce vin blanc)	6€80
Cassolettes d'escargot et girolles et sa sauce	7€80
Feuille gourmande (crêpe, boudin blanc foie gras, et poire caramélisées)	5€80
Feuilleté de volaille et ses petits légumes	4€80

Plats

Poisson

Paupiette de saumon et sa farce de cabillaud et de crevette	6€90
Pavé de Saint Pierre à la normande	6€90
Pavé de sandre en croûte d'amande	8€00
Pavé de perche à l'estragon	8€00
Navarin de lotte et sa fondue de poireaux	11€00

Viande

Caille duchesse	9€95
Caille des prés	7€00
Suprême de pintade aux giroles	8€45
Surprise de volaille farci au boudin blanc, ris de veau et pomme	8€45
Demi pigeon Quercy	7€00
Dodine de canard forestière	5€50
Gigolette de volaille et ses Bolées	6€90
Poulet fermier farci au boudin blanc foie gras	6€90
Paupiette de veau des champs	8€90
Rôti de veau du verger	8€40
Rôti de bœuf en croûte et sa sauce périgieux	12€00
Gigot cavaillon	9€90

Assortiment de viande froide

Rosbif	4€30
Rôti de porc nature ou pistache ou pruneau	3€90
Gigot	4€90
Bœuf - jambon à l'os	5€60
Bœuf - Porc - Agneau	6€80
Bœuf - Volaille Farcie(canette ou pintade aux fruits ou champignon)	7€50

Plats Uniques

Jambon à l'os en croûte(sauce cidre madère ou porto)	8€00
Couscous (plusieurs formules)	
2 Viandes (merguez-poulet)	6€50
3 Viandes (merguez-poulet-bœuf)	9€50
4 Viandes (merguez-poulet-bœuf-boulette ag)	11€50
Choucroute Périgourdine	9€50
Pomme de terre-choux-cuisse de canard confite-saucisse fumé	
Choucroute alsacienne	8€00
Pomme de terre, Francfort, Saucisse fumée, saucisson à l'ail, petit salé	
Potée paysanne	11€50
5 légumes -travers de porc-poitrine fumé-saucisson à cuire	
Pot u feu de canard fruits et légumes	6€90
Bakeoffe (pot au feu alsacien)	9€00
Cassoulet	9€00
Palette de porc-saucisse de Toulouse saucisson à cuire-haricot	
Raclette	8€90
200g fromage-pomme de terre-bacon-coppa-pancette-salami-rosette-jambon-rostellò	
Tartiflette	5€90
<i>Légumes chauds</i>	
Flan de légume	1€95
- Poireau curry	
- Carotte champignon	
- Courgette fenouil	
Tatin de pomme et airelle	3€00
Gratin de pomme de terre cèpe et thym	3€40
Pomme de terre salardaise	2€00
Julienne de légumes	3€00
Garniture de marron pruneaux raisin	3€40
Fagot de Haricots et sa tomate	2€90
Poêlée de Champignon	3€90
Gratin de Légumes	2€50
(courgette ou fenouil ou tomate ou tomme de terre)	
Pomme Bonne-Femme	2€00
Poire au vin	2€00