



TARIFS 2012

Maison JEAN

38490 LES ABRETS

Tel : 04.76.32.04.37

Fax : 04.76.31.62.11

www.boucherie-jean.com



MENU N°1

ENTREE

Ballottine volaille *Maison*, rosette
ou
Terrines maison, crudités (perle marine, betteraves, céleri, taboulé)

VIANDE et ASSORTIMENTS

Aiguillette de rumsteck sauce bourgeoise
ou
Rôti de veau Lyonnais
et
Gratin dauphinois, fagot de haricots, tomate provençale

FROMAGE

DESSERT

Pièce montée ou gâteau des mariés

Café-pain

Prix par personne

28.50 €



MENU N°2

BUFFET***présenté sur plats décorés*

Assortiment de salades:

Céleri, betteraves rouges, macédoine de légumes, carottes râpées,
Salades composées (gauloise, niçoise au thon, savoyarde, perle marine,
champignons à la grecque....) tomates, œuf

Assortiment de charcuterie:

Jambon blanc, jambon cru, rosette, assortiment de terrines *Maison*

Poisson froid:

Médaille de saumon, médaille de brochet, 1 crevette,
Assortiment de terrines de poisson *Maison*

Viande froide:

Bœuf, porc, poulet

Fromage

Dessert

Pièce montée ou gâteau des mariés

Café-pain

Prix par personne 31, 00€

Ce qui reste du buffet et du dessert vous est laissé pour le lendemain



MENU N°3

ENTREE – BUFFET***présentée sur plats décorés*

Assortiment de salades:

Céleri, betteraves rouge, macédoine de légumes, carotte râpées,
salades composées, tomates, œuf

Assortiment de charcuterie:

Jambon blanc, jambon cru, rosette, assortiment de terrines *Maison*

Poisson froid:

Médaille de saumon, médaille de brochet, 1 crevette
Assortiment de terrines de poissons *Maison*

VIANDE et ASSORTIMENTS

Aiguillette de rumsteck sauce bourgeoise

Ou

Cuisse de canard sauce gigolette

Ou

Poulet aux écrevisses

ET

Pomme de terre Anna, fagot de haricots, poêlée ratatouille à l'huile d'olive

FROMAGE

DESSERT

Pièce montée ou gâteau des mariés

Café-pain

Prix par personne **36.00€**

****Ce qui reste du buffet et du dessert vous est laissé pour le lendemain****



MENU N°4

ENTREE

Salade verte avec foie de volaille et magret fumé

Ou

Assiette océane (perle marine, terrine de poisson, médaillon de poisson, crevettes)

POISSON

Corole de rouget à la tropicale sauce soleil et timbale de riz

Ou

Escalope de saumon à l'oseille ou à la crème et timbale de riz

VIANDE et ASSORTIMENT

Magret de canard sauce poivre vert

Pomme de terre Anna, endive braisée, tomate provençale

Ou

Médaillon de veau à la crème

Gratin dauphinois, endives braisées, poêlée ratatouille à l'huile d'olive

FROMAGE

DESSERT

Pièce montée ou gâteau des mariés

Café-pain

Prix par personne **34,00€**



MENU N°5

ENTREE

Salade périgourdine avec foie gras *Maison* et magret fumé

Ou

Terrine de lotte *Maison*, terrine de légumes *Maison* et cocktail de crevette

POISSON

Duo de poisson(mousse de saumon et brochet à l'américaine) et timbale de riz

Ou

Pavé de saumon à la crème et timbale de riz

VIANDE et ASSORTIMENT

Cuisse de canard farcie

Poêlée sylvestre, pommes sautées, tomate provençale

Ou

Suprême de pintade sauce forestière

Poêlée sylvestre, pommes sautées, tomate provençale

FROMAGE

DESSERT

Pièce montée ou gâteau des mariés

Café-pain

Prix par personne

35,00€



MENU N°6

ENTREE

Assiette de foie gras *Maison* et ses toasts
Ou
Saumon fumé *Maison* sur lit de verdure

POISSON

Duo de poisson à l'américaine et timbale de riz
Ou
Loup sauce oseille et timbale de riz
Ou
Lotte à l'américaine et timbale de riz

VIANDE et ASSORTIMENT

Volaille de Bresse farcie (farce fine au jus de truffe), sauce Bressane
Pomme de terre Anna, champignons, fagot de haricots
Où
Filet de bœuf en croûte sauce madère
Pomme de terre Anna, champignons, fagot de haricots

FROMAGE

DESSERT

Pièce montée ou gâteau des mariés
Café-pain

Prix par personne **40.00€**



Nos prestations :

Nos prix comprennent :

- la mise en place de la table
- la fourniture de la vaisselle
- la fourniture des nappes et des serviettes en papier « non tissé »
- le service
- le lavage de la vaisselle

OPTIONS

- | | |
|--|------------|
| 1. trou normand avec glace et alcool | 1,70€/pers |
| 2. trou normand
(si vous fournissez la glace et l'alcool) | 0,70€/pers |
| 3. fontaine de champagne
(champagne non compris) | 0,90€/pers |