

# LES COLIS

Tous nos colis sont en précommandes 24h



## COLIS ECONOMIQUE

- 1KG DE CÔTES DE PORC IGP F-COMTÉ
- 1KG DE STEAK GITE/ROND DE GITE
- 1KG DE ROTI DE VEAU FRANCE
- 1KG D'ESCALOPE DE DINDE FRANCE
- 1KG DE CORDON BLEU DE VOLAILLE

Soit 49,90€ TTC le colis

## COLIS BOUCHERIE 5 Kilos

- 1KG DE FILET DE POULET France
- 1KG DE COTES DE PORC IGP F-COMTÉ
- 1KG DE STEAKS HACHES DE BŒUF France
- 1KG D'ESCALOPE DE PORC MARINEES
- 500G DE CHIPOLATAS
- 500G DE MERGUEZ

Soit 59,90€ TTC le colis

## COLIS CHOUROUTE

(uniquement en saison, pour environ 6 à 7 personnes)

- 2 SAUCISSES DE MONTBÉLIARD
- 800G DE PALETTE FUMÉE
- 500G D'ÉCHINE FUMÉE
- 500G DE POITRINE FUMÉE
- 500G DE KNACKS D'ALSACE
- + 2 KG DE CHOUROUTE CRUE OFFERTE

Soit 37,90€ TTC le colis

## COLIS BARBECUE

(Nature ou Mariné)

- 1KG D'AILES DE POULET France
- 1KG DE TRANCHES DE POITRINE DE PORC FRAICHE
- 1KG DE MERGUEZ
- 1KG DE CHIPOLATAS
- ou saucisses du moment
- 1KG DE COTES D'AGNEAU

Soit 49,90€ TTC le colis

## COLIS FRANC-COMTOIS

(uniquement en saison, pour 4 personnes)

- 1 MONT D'OR MOYEN
- 1 VERITABLE SAUCISSE DE MORTEAU
- 100G DE BRESI (viande de bœuf séchée et fumée)
- 200G DE JAMBON CUIT FUME IGP DU HAUT DOUBS

Soit 24,90€ TTC le colis

## PLATEAU RACLETTE

pour 5 personnes

- 1 KG DE FROMAGE À RACLETTE
- 100G DE ROSETTE PUR PORC
- 100G DE BACON FUMÉ
- 100G DE LARD PAYSAN
- 100G DE JAMBON CRU ITALIEN
- 100G DE JAMBON BLANC

Soit 25,00€ TTC le colis (5€/personne)

## COLIS FAMILIAL

- 1KG DE VIANDE HACHÉE OU STEAKS HACHES France
- 1KG DE BOURGUIGNON France
- 1KG DE SAUTE DE VEAU France
- 1KG DE ROUELLE DE PORC IGP FC
- 1KG DE STEAK DE GITE OU ROND DE GITE
- 1KG DE ROTI DE VEAU FARCI
- 1KG DE CUISSSES DE POULET France
- 1KG D'ESCALOPES DE DINDE France
- 500G DE JAMBON BLANC A LA FLEUR DE SEL
- 500G DE SAUCISSE DE VIANDE
- 1KG DE SAUCISSE DE MONTBELIARD

Soit 99,90€ TTC le colis

## PLATEAU PIERRADE

pour 6 personnes environ

- 500G DE BŒUF France
- 500G DE MAGRET DE CANARD France
- 500G DE FILET DE DINDE France

Soit 21,50€ TTC le KG

# LES BUFFETS FROIDS

Votre traiteur du quotidien de 10 à 100 personnes en toute simplicité

## L'INCONTURNABLE

- Pâté en croûte Richelieu
- Terrine forestière au Savagnin ou campagne ou lapin
- Jambon Blanc à la fleur de sel ou cuit fumé du Haut-Doubs
- Terrine aux 3 poissons
- Rosette pur porc
- Comté doux, morbier
- 3 Salades au choix

11,90€<sup>ttc</sup>  
par personne



La star du buffet, rapport qualité/prix à la hauteur de son succès.

## L'ESSENTIEL

- Pâté en croûte Richelieu
- Jambon Blanc à la fleur de sel
- Terrine de campagne ou de lapin
- Rosette pur porc
- Comté doux
- 3 Salades au choix

8,90€<sup>ttc</sup>  
par personne



Comme l'indique son nom, ce menu va à l'essentiel avec sa composition simple et économique mais néanmoins complète.

## L'APÉRITIF DINATOIRE COMTOIS

- Saucisse de Montbéliard sèche
- Filet mignon de porc fumé
- Jambon Cuit fumé dans le Haut-Doubs
- Fromage de tête et/ou cervelas
- Fromage Coeur de Joux et/ou Comté doux



5,00€<sup>ttc</sup>  
par personne

Quoi de plus convivial qu'un apéritif dinatoire avec de bons produits locaux ?!

Toutes nos compositions sont préparées sur plateaux et prêtes à déguster.  
**SUR COMMANDE UNIQUEMENT ET MINIMUM 3 JOURS AVANT**