

Au Bœuf Blanc

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Sophie et Frédéric PEROZ

1, Rue Abel Ferry - 88600 BRUYÈRES

Tél : 03 29 50 11 21

Apéritif

Cocktail

Vin d'honneur

Magasin ouvert du Lundi au Vendredi
de 7h30 à 19h non-stop et
le Samedi de 7h30 à 18h non-stop

Le Dimanche nous assurons les
livraisons traiteur à domicile

Titres et cartes restaurant acceptés

Pour une réception, un mariage,
un anniversaire, une communion...
Nous vous assistons en vous
proposant des produits personnalisés.



Les Froids

- Miche surprise campagnarde - 50 toasts, 38.50 €

Charcuteries

- Miche surprise de la mer - 50 toasts, 49.50 €

Saumon fumé, Terrine de poisson et rillettes de sardine

- Navettes garnies - 15 pièces, 17.40 €

Saumon, magret, poulet mariné, fromage aux herbes

- Mini burgers au foie gras - 15 pièces, 26.70 €

- Club sandwich - 2.75 € pièce

Poulet, bacon, oeuf, salade, tomate, mayonnaise

- Verrines - 12 pièces, 25.10 €

Tartare de tomates / basilic, jambon cru, oeuf mimosa

- Cuillères - 12 pièces, 19.80 €

Poulet citron, oeuf mimosa

- Cuillères - 12 pièces, 19.80 €

Cocktail de crevettes

- Mini brochettes - 12 pièces, 19.80 €

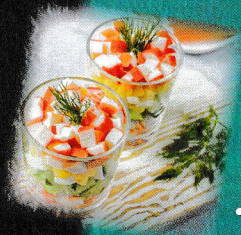
Poulet pané, mozzarella, tomate confite

- Mini brochettes - 12 pièces, 19.80 €

Boeuf mariné, tomate cerise, graine de sésame

- Plateau apéro - 4 personnes, 22.00 €

Charcuteries, fromages, légumes, condiments, sauces



Les Chauds

- Brochettes apéritives à cuire à la plancha - 0.90 € pièce

Poulet curry-coco / Boeuf tex-mex / Gambas - Canard

- Mini pizza - 0.85 € pièce

- Mini quiche - 0.85 € pièce

- Mini feuilleté fromage - 0.85 € pièce

- Mini pâté lorrain - 1.00 € pièce

- Mini croissant jambon fromage - 0.85 € pièce

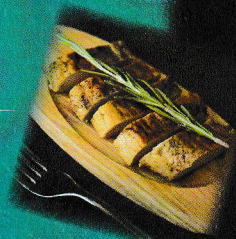
- Mini burger boeuf fromage - 1.50 € pièce



Les Sucrés

- Petit four sucré - 1.20 € pièce
- Verrine sucrée - 2.20 € pièce
 - Macaron - 1.20 € pièce
 - Cannelé - 1.20 € pièce

Buffets



- Buffet à 14.80 € / pers.
Symphonie de charcuteries
Rôti de porc braisé, Rosbif cuit, Poulet rôti
Oeuf mimosa
Salades : Carottes râpées, céleri rémoulade,
pommes de terre à la crème, betteraves rouges

- Buffet à 22 € / pers.
Foie gras de canard MAISON et son petit pain aux fruits secs
Marquise de jambon de Parme
Symphonie de charcuteries
Médaille de poulet farci à la tomate confite
Cocktail exotique de crevettes
Oeuf mimosa
Salades : Carottes râpées, céleri rémoulade,
pâtes tomate-basilic, lentilles aux lardons

- Buffet à 20 € / pers. *Chaud-Froid*
Symphonie de charcuteries
Salades : Carottes râpées, céleri rémoulade,
pâtes tomate-basilic
Noix de joues de porc forestière, Spätzle
ou
Cuisse de canard aux olives

- Buffet à 25 € / pers. *Chaud-Froid*
Foie gras de canard MAISON et son petit pain aux fruits secs
Verrine cocktail exotique de crevettes
Mini brochette poulet pané, mozzarella, tomate confite
Mini brochette boeuf mariné, tomate cerise sésame
Cuisse de pintade farcie sauce aux cèpes
Gratin dauphinois / tomate farcie à la ratatouille
ou
Médaille de veau à l'estragon
Pomme de terre farcie Purée fromage
Brochette de légumes Persillades

En famille, entre amis ...

- Formule Pierrade - 9.10 € / pers.
250 gr, boeuf, veau, lard fumé, volaille

- Formule Raclette - 9.10 € / pers.
Fromage 200 gr, assortiment de 6 charcuteries

- Formule Fondue - 9.10 € / pers.
Rumsteak 250 gr

OU

- Formule fondue - 8.10 € / pers.
Rumsteak et volaille, 250 gr

Plateaux Repas

- Plateau Chaud/Froid - 19.90 € / pers.
Assortiment de charcuteries et ses crudités
Plat du jour chaud
Garniture d'accompagnement
Fromage - pain
Eau plate 50 cl
Dessert du jour

- Plateau Froid - 14.90 € / pers.
Pâté en croûte
Oeuf - jambon en gelée
Charcuteries
Cruautés variées
Fromage - pain
Eau plate 50 cl
Dessert du jour

Plateaux Repas à commander au plus tard la veille avant midi

Nous sommes à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

Par souci de produits frais et de fabrication, votre commande doit être passée 7 jours avant la date souhaitée.

Tarifs à emporter sans prestation de service.
Les plats doivent être rendus dans la semaine qui suit le repas.

Merci de votre compréhension.