

CARTETRAITEUR



La personne la plus importante pour nous ... c'est VOUS!

















Nos viandes bovines limousines Label Rouge Blason Prestige (en boucheries artisanales) et Qualité Limousine (en GMS et superettes) vous garantissent en effet tout au long de l'année des viandes de Qualité Supérieure, au meilleur goût garanti.

Cette garantie du Label Rouge est permise grâce au respect d'exigences strictes à chaque étape de la production, jusqu'à la vente :

- Des cahiers des charges exigeants, qui définissent les conditions d'élevage (race, âge, alimentation, logement, bien-être ...) d'abattage, de transformation et de vente (maturation ...)
- Des contrôles rigoureux, réalisés en interne et en externe par un organisme certificateur indépendant
- Des tests de dégustation réguliers, auprès de jurys expérimentés et de consommateurs
- L'engagement quotidien de toute une filière, chaque opérateur est identifié, habilité et contrôlé
- Une traçabilité affichée, de l'étable à la table.

Le Label Rouge c'est du sérieux, pas de blabla, des garanties. Nos viandes ont été goûtées et préférées des consommateurs ; vous aussi faites confiance à nos Bouchers Blason Prestige et Qualité Limousine. Bonne dégustation!



Les veaux SOL

- SOL est spécialisé dans les veaux élevés sous la mère et dans les jeunes veaux (de moins de 6 mois).
- Des veaux de qualité supérieure.
- un suivi des animaux de l'élevage à l'abattage.



Agneau de Poitou-Charentes

- Des agneaux nés et élevés sur la même exploitation, allaités au lait maternel au minimum 60 jours, puis nourris à l'herbe au rythme des saisons.
- Des agneaux élevés dans une zone caractérisée par sa tradition d'élevage (Indication Géographique Protégée).
- Les agneaux sont abattus selon leur âge (moins de 10 mois), leur conformation et leur état d'engraissement.



Larignon

Votre Commerçant vous a sélectionné un bon cochon de Charente nourri au pain et aux céréales de la ferme dans la pure tradition familiale...



Volailles élevées en plein air et nourries aux céréales de l'exploitation. Elles sont abattues dans leur abattoir CEE à Brie sous Barbezieux (16300).

Notre entreprise vous propose :

- Buffet froid (Possibilité de composer vous-même votre buffet)
- Plat chaud
- Plat unique (Paella, Couscous, Choucroute)
- · Apéro dinatoire
- Cocktail

Un acompte de 20% vous sera demandé à la commande ainsi qu'une caution pour les plats.

- Location de remorque frigorifique (journée ou weekend)
- Location de friteuse à gaz
- · Location de poêlon à paella







APÉRITIF

Pain surprise (40 à 50 pièces)	35,00 € pièce
Mini verrine	1,00 € pièce
Grande verrine	2,00 € pièce
Cuillère garnit	1,00 € pièce
Assortiment brioché Navette, Accras morue aux piment espelette, Mini burger, Cannelé piment espelette, Mini croque, Blinis.	0,80 € pièce
Canapés nordiques Oeufs de lumps, Rillette de saumon, Saumon fumé, filet de hareng.	0,70 € pièce
Canapés chauds Mini quiche, Mini pizza, Mini Bouchée, Mini Saucisse feuilleté.	0,70 € pièce
Canapés charcuterie Jambon de pays, Saucisson sec, Mousse de foie.	0,70 € pièce
Canapés variés Asperges, Roquefort, Bananes, Fines herbes, Tomate caramélisée.	0,70 € pièce
Mignardises sucrées Macarons, Cannelés, Eclairs Tue Emile VE 16300 BAR	1,00 € pièce

ENTRÉES

BOUCHERIE CHARCUTIER - TRAITEUR

CRUDITÉS (180g à 200g/personne)

Carottes râpées	2,10 € /pers
Céleri rémoulade	2,10 € /pers
Duo Céleri/Carotte BOUCHERIE - CHARCUTERIE - VOLAILLE PLATS CLUSINÉS & SE	2,10 € /pers
Coleslow PLATS CUISINÉS & PRODUITS MAISON	2,10 € /pers
Concombres vinaigrette	2,10 € /pers
Choux blanc	2,10 € /pers
Choux rouge VENTHENAT	2,10 € /pers
Salade apollo BEZIEUX	2,10 € /pers
Salade écossaise	2,10 € /pers
Salade niçoise	2,10 € /pers
Salade de fruits de mer	2,10 € /pers
Salade de pâte	2,10 € /pers
Salade piemontaise	2,10 € /pers
Salade de hareng	2,10 € /pers
Salade du pêcheur	2,10 € /pers
Salade de boeuf	2,10 € /pers
Taboulé à l'oriental	2,10 € /pers
Champignons à la grecque	2,10 € /pers
Macédoine / surimi	2,10 € /pers



Salade landaise	3,90 € /pers
Melon jambon de pays	3,00 € /pers
Pamplemousse cocktail	2,90 € /pers
Avocat garnis	2,90 € /pers
Melon fruit rouge pineau jambon de pays	3,80 € /pers
Marquise de Bayonne	2,00 € /pers
Terrine de légumes Mayo, Sauce froide.	2,90 € /pers
Légumes crus Choux fleur, Carotte, Concombre, Sauce cocktail.	2,90 € /pers
Eventail de charcuterie Jambon de Bayonne, Saucisson à l'ail, Rosette, Chorizo, Roulade pistache, Grillon ou Paté Décors aux choix (cochon, papillon)	3,50 € /pers

ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la reine	3,50 € /pers
Bouchée riz de veau	5,50 € /pers

POISSONS FROIDS

Coquille de crabe macédoine	3,50 € /pers
Coquille de saumon macédoine	3,90 € /pers
Saumon bellevue Farcie mousseline de poissons/legumes	3,95 € /pers
Terrines aux 3 poissons	3,90 € /pers
Terrines d'écrevisse	4,20 € /pers
Terrines de saumon	4,20 € /pers
Saumon fumée	5,90 € les 100g

POISSONS CHAUDS

Corolle de sole aux st Jacques	5,50 € /pers
Paupiette de saumon	5,90 € /pers
Filet de lieu noir sur fondu de poireaux	5,90 € /pers
Cabillaud à la bordelaise	5,90 € /pers
Lotte à l'américain	6,50 € /pers
Marmite du pêcheur Saumon, Poisson blanc, Moule.	6,50 € /pers
Ballotin de rouget	6,50 € /pers
Coquille de fruits de mer	4,10 € /pers
Coquille st Jacques	4,50 € /pers
Bouchée de fruits de mer	4,10 € /pers
Pavé de requins	5,50 € /pers
Pavé de saumon	5,90 € /pers
Pavé de sandre	6,50 € /pers

Sauces Poissons:

Crevette, Beurre blanc, Beurre citron, Dieppoise, Américain, A l'oseille, Epinards, Curry, Roquefort, Miel, Bearnaise.

PLATS CUISINÉS

VIANDES (légumes compris)

Filet mignons	6,50 € /pers
Langue de boeuf	5,50 € /pers
Jambon braisé	6,50 € /pers
Cuisse de pintade farcie	6,50 € /pers
Caille farcie	6,50 € /pers
Paupiette de veau	6,50 € /pers
Coq au vin	5,50 € /pers
Cuisse de canard confit	6,50 € /pers
Poulet basquaise	5,50 € /pers
Bourguignons	5,50 € /pers
Magret de canard	8,50 € /pers
Aiguillette de canard	6,50 € /pers
Médaillon de veau	8,50 € /pers
Suprême de volaille	6,50 € /pers

Sauces viandes:

Forestière, Madère, Piquante, Pineau, Aux vins, Chasseur, Miel, Porto, Fruit de saison (pêche, abricot, fruit rouge, ananas)

VIANDES FROIDES (légumes + 1,00 €)

Roti de boeuf et Roti de porc	3,10 € /pers
Cuisse de poulet roti	2,90 € /pers
Cuisse de canette roti	3,50 € /pers

LÉGUMES

Fagots + Tomate provençale

Flan de champignons frais

Pommes dauphines

Ratatouille

Méli mélo carottes courgettes en julienne

Patates sautées champignons

Ail, Persil.

Gratin

Courgettes, Carottes, Choux fleurs, pomme de terre.

Gratin du soleil

Courgettes, Tomate.

Chips

PLATS UNIQUE

Paella à la viande Poulet, Fruit de mer, Crevette.	6,95 € /pers
Paella aux fruits de mer Crevette, Coque, Moule, Langoustine, Calamars, Fruit de mer, Poulet.	7,95 € /pers
Couscous à la viande Agneau, Poulet, Boeuf, Merguez.	7,95 € /pers
Cassoulet Saucisse de Toulouse, Travers de porc, Cuisse de canard.	7,95 € /pers
Choucroute garnie Choux, Saucisse fumée, Saucisse de morteau, Saucisse de strasbourg, 1/2 jambonneau, Saucisson à l'ail fumé.	7,95 € /pers

BUFFETS

BUFFET FROID 9,00 € /pers

Entrée

4 salades aux choix

Charcuterie

Rosette, Pâté de campagne, Saucisson à l'ail, Roulade pistache, Boudin

Viande

Roti de porc, Roti de boeuf, Chips

Salade et Fromage

Brie, Emmental

BUFFET GRILLADE 9,00 € /pers

Entrée

4 salades aux choix

Charcuterie

Rosette, Pâté de campagne, Saucisson à l'ail, Roulade pistache, Boudin

Viande

Saucisse, Ventrèche, Chips

Salade et Fromage

Brie, Emmental

BUFFET 11,00 € /pers

Entrée

4 salades aux choix

Charcuterie

Rosette, Pâté de campagne, Saucisson à l'ail, Roulade pistache, Boudin, Jambon Bayonne

Viande

Roti de porc, Roti de boeuf, Brochette de dinde, Chips ou Poulet mariné, Chips

Salade et Fromage

Brie, Emmental

BUFFET 13,00 € /pers

Entrée

4 salades aux choix

Charcuterie

Jambon de Bayonne, Jambon blanc, Rosette, Boudin, Chorizo, Pâté grand mère

Poisson froid

Saumon farcie, Coquille de crabe ou Pain de poisson

Viande

Roti de porc, Roti de boeuf, Chips

Salade et Fromage

Brie, Chèvre, Emmental

BUFFET 15,00 € /pers

Entrée

4 salades aux choix ou Salade de gésiers

Charcuterie

2 pâtés aux choix, Marquise de jambon de pays

Poisson froid

Saumon farcie, Coquille de crabe
ou
Pain de poisson et sa sauce froide

Viande

Pilon de poulet, Roti de porc, Roti de boeuf, Chips

Salade et Fromage

Brie, Chèvre, Emmental

Dessert

Tarte aux pommes
ou
Crème brûlée

(Possibilité de remplacer le dessert par des légumes chaud) (Plat chaud + 2,00 €)









05 16 38 84 56

www.boucherie-cosset.fr



TARIF LIVRAISON

jusqu'à 10 km -> 15,00 € jusqu'à 30 km -> 30,00 €