

Commande

Toute commande doit être passée au minimum 72 h avant.

Toute commande par téléphone doit être validée par un envoi de mail de votre part

Livraison du lundi au samedi

Forfait livraison sur Bourg en Bresse Peronnas et Saint Denis : 15 € ht

Offerte à partir de 10 personnes

Hors Bourg tarif selon lieu de livraison

Commande

Boissons

Eau plate minérale 1 € ht (1.10 € ttc)

Eau minérale gazeuse 1.30 € ht (1.43 € ttc)

Badoit 100 cl 1.50 € ht (1.65 € ttc)

Mont July blanc et rouge

Domaine de le Bélière 8 € ht

Bourgogne aligoté blanc 10 € ht

Languedoc rouge G. Bertrand bio 2017 8 € ht

La Source Bio rosé 10 € ht

Bugey brut 9 € ht

Cerdon 12 € ht

Champagne 20 € ht

Verrerie 0.50 € ht par personne

Divers

Règlement dès reception de facture par mail

Commande minimum 10 personnes

Devis personnalisé sur demande par mail



Cocktail dinatoire 2020



Boucherie du Centre

19 rue Pasteur

01000 Bourg en Bresse

04 74 23 58 96

contact@boucherie-du-centre.fr

A la carte

Légumes croquants et leurs sauces :

90 bâtonnets 15 € ttc

140 bâtonnets 18.20 € ttc

Quiche, pizza, tarte au fromage 90 pièces 25 € ttc

Plateau navette :

rillettes volaille fermière ain 24 pièces 30 € ttc

legumes croquants épicés 24 pièces 30 € ttc

rillettes de maquereaux aux 2 moutardes 30 € ttc

Plateau club sandwich :

charcuterie assortis 30 pièces 38 € ttc

fromager assortis 30 pièces 38 € ttc

Plateau toasts

foie gras et chutney 20 pièces 40 € ttc

saumon fumé et sa crème d'algues 20 pièces 40 € ttc

Plateau sucré :

entremet framboise et chocolat, tarte citron

meringuée, nage de pamplemousse et tiramisu 20 pièces 30 € ttc



Le Vennes

Maki blettes et riz

Pomme paillason et chips de jambon cru

wrap légumes croquants

brochette œuf de caille et magret fumé

croquant emmental et noix

verrine houmous petits pois et harissa rouge

entremet coriandre betterave chèvre et pavot

club bressan (volaille de l'ain et bleu de bresse)

wrap avocat et crevette

entremet framboise et chocolat

tarte au citron meringuée

nage de pamplemousse

tiramisu

Prix par personne ht : 15 €

(16.50 € ttc) serviette papier

+ 2 € ht supplément fromage de chèvre, comté et pain
tranché



L'Aindinois

Paté croute Aindinois (100% volaille fermière ain)

Saucisson de porc noir de Confrancon

Cornichons et beurre aop de Foissiat

Quiche volaille fermière Ain et Bleu de Bresse

Tarte aux poireaux de Feillens

Légumes croquants et tzatziki crème aop Foissiat

Fromage de chèvre fermier Gaec sous les Roches

Brownie au beurre de Foissiat

Tarte au flan au lait de Foissiat

Pain tranché

Prix par personne ht : 12 €

(13.20 € ttc) serviette papier

Le Pasteur

Pomme paillason saumon fumé et crème
d'algues

brochette œuf de caille et magret fumé

croquant emmental et noix

club œuf mayonnaise roquette

wrap avocat et crevette

navette légumes croquants épicés

en bol (chaud)

tagine de veau aux fruits secs et semoule

ou

gratin de fruits de mer et riz

entremet framboise et chocolat

tarte au citron meringuée

nage de pamplemousse

tiramisu

Prix par personne ht : 15 €

(16.50 € ttc) serviette papier

+ 2 € ht supplément fromage de chèvre, comté et
pain tranché