

Commande

Toute commande doit être passée au minimum 48 h avant.

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

Livraison du lundi au samedi

Livraison sur Bourg en Bresse Peronnas et Saint Denis : 15 € ttc, offerte à partir de 200 € ttc d'achat

Hors Bourg tarif selon lieu de livraison

Boissons

Eau plate minérale 150 cl 1.10 € ttc

Eau gazeuse 100 cl 1.43 € ttc

Badoit 100 cl 1.65 € ttc

Bourgogne aligoté blanc domaine Roux
14 € ttc

Languedoc rouge Bertrand bio 2017 14 € ttc

La Source Bio rosé 14 € ttc

Bugey chardonnay 14.40 € ttc

Cerdon 16.20 € ttc

Champagne 21 € ttc

Verre à pied en dur location 0.40 € ttc pièce

Divers

Règlement reception de facture ou à la livraison

Devis personnalisé sur demande par mail

Par principe la vaisselle sera en dur et à nous rendre.

(la casse ou article non rendu seront facturés 1.20 € ttc pièce)

Supplément 1 € ttc par personne pour utilisation vaisselle jetable



Cocktail dinatoire

09-10-11-12/2021



Boucherie du Centre

19 rue Pasteur

01000 Bourg en Bresse

04 74 23 58 96

contact@boucherie-du-centre.fr

La carte à l'année

Quiche, pizza, tarte au fromage ou tarte à oignon
30 pièces 9 € ttc / 45 pièces 15 € / 90 pièces 25 € ttc

Assortiment Sablé :

comté curcuma et noix, emmental cumin et sésame
et parmesan romarin
21 pièces 16.80 € ttc (7 de chaque)

Plateau

Assortiment club sandwich (pain de mie) :

jambon blanc, beurre et cornichons, rosette, beurre et
cornichons et jambon cru, beurre et cornichons
12 pièces 18 € ttc (4 de chaque)
30 pièces 33 € ttc (10 de chaque)

Assortiment navette :

rillettes volaille fermière ain, légumes croquants,
crème au curry, rillettes de saumon au citron
12 pièces 18.50 € ttc (4 de chaque)
30 pièces 37.50 € ttc (10 de chaque)

Assortiment toast (pain) :

jambon blanc, beurre et cornichons, rosette, beurre et
cornichons, jambon cru, beurre et cornichons
12 pièces 18 € ttc (4 de chaque)
30 pièces 36 € ttc (10 de chaque)

Assortiment maki

risotto chorizo, risotto asperges vertes, risotto
curcuma crevette
12 pièces 18 € ttc (4 pièces de chaque)
30 pièces 37.50 € ttc (10 pièces de chaque)

Assortiment amuse bouche :

tartare de saumon
galette veggie et sa crème mascarpone citron
tartare de bœuf et parmesan
crèmeux de maïs, chips de comté
concassée de tomates, crème de chèvre
île flottante à la carotte
24 pièces 37.20 € ttc (4 pièces de chaque)
60 pièces 87 € ttc (10 pièces de chaque)



Plateau de charcuterie maison

Minimum pour 4 personnes (150 g par personne)
Mini paté croute, terrine et jambon à l'os
Prix par personne 4 € ttc

Plateau de charcuterie italienne

Minimum pour 4 personnes (135 g par personne)
San daniel, porchetta, fêlino et bresaola
Prix par personne 4 € ttc

Plateau de charcuterie ibérique

Minimum pour 4 personnes (120 g par personne)
Pata-negra, soubressade, coppa et morcilla
Prix par personne 9 € ttc

Plateau de fromage

Minimum 4 personnes
Comté, fromage de chèvre et saint Marcellin
Prix par personne : 1.50 € ttc

Assortiment sucré :

Minimum pour 4 personnes
Tartelette citron
Mousse au chocolat
Panacotta caramel beurre salé
Crumble pomme kiwi
16 pièces 25 € ttc (4 pièces de chaque)
40 pièces 58 € ttc (10 pièces de chaque)



Le Vennes

Commande 4 personnes minimum
Pas de modification possible
6 pièces salées

Toast jambon cru, beurre et cornichons
Verrine panacotta ricotta, chips de comté, coulis
de tomates
Sablé parmesan et romarin
Crèmeux de carottes et sa chips de comté
Navette de rillettes de saumon
Galette veggie et sa crème mascarpone citron

Prix par personne ttc : 9 €
(tva 10 %)

Le Delestraint

Commande pour 10 personnes minimum
Pas de modification possible
4 pièces

Pomme paillason et tarama blanc
Toast au foie gras et son confit d'oignons rouges
Toast saumon fumé crème aneth
Tartare saint jacques et passion

Prix par personne ttc : 9 €
(tva 10 %)



Le Pasteur

(avec plat chaud)
Commande 10 personnes minimum
Pas de modification possible

Pomme paillason, fromage frais et magret fumé
Crèmeux de maïs et sa chips de comté
Navette rilette de volaille fermière Ain
Ile flottante à la carotte
Tartare de saumon
Navette légumes croquants et crème de curry

En bocal individuel
Fricassée de volaille à la crème et riz
ou
Soufflé de saumon homardine et riz
Ou
Paella fruits de mer
(possibilité de livraison chaud en container)

Mousse chocolat
Panacotta et son coulis caramel beurre salé
Crumble pomme kiwi

Prix par personne ttc : 19 €
(tva 10 %) serviette papier
+ 1.50 € ttc supplément fromage de chèvre, comté et
pain tranché



à la pièce en septembre

Valable uniquement en 09 2021
commande minimum de 10 pour chaque pièce choisie

Navette caviar de courgette et graines
Verrine concombre
Verrine houmous et sa harissa rouge
Choux crème de sardines et crudités
Wrap thon provençal
Maki risotto curcuma crevettes
Navette rillettes de volaille au bleu
Club veau aux épices
Pomme paillason fromage frais et magret fumé
Sablé emmental cumin

Club pistache framboise
Entremet exotique et biscuit spéculos
Tartelette chocolat
Tiramisu café

Prix par pièce ttc : 1.50 €

à la pièce en octobre

Valable uniquement en 10 2021
commande minimum de 10 pour chaque pièce choisie

Verrine :
brocolis noisette
crèmeux de rutabaga et coriandre
compotée de courge et crumble noix
Wrap saumon tandoori
Navette crabe agrumes
Galette veggie tarama et œuf de saumon
Roulé de veau au confit d'oignons
Choux à la crème ciboulette et magret fumé
Club volaille et citron
Sablé emmental et cumin

Entremet framboise
Riz au lait et cacahouète
Salade de fruits frais
Crème chocolat

Prix par pièce ttc : 1.50 €

à la pièce en novembre

Valable uniquement en 11 2021
commande minimum de 10 pour chaque pièce choisie

Crèmeux topinambour et coulis de betterave
Tartelette poireaux parmesan
Terrine de légumes et sa mayonnaise relevée
Royal foie gras et chutney de rhubarbe
Club comté chorizo
Tartare de bœuf à l'asiatique
Crèmeux d'avocat, citron et moule marinée
Navette rillettes de saumon au paprika
Terrine de poisson et son aioli
Sablé parmesan romarin

Brownie
Tartelette praline rose
Panacotta et son coulis exotique
Crumble poire canelle

Prix par pièce ttc : 1.50 €



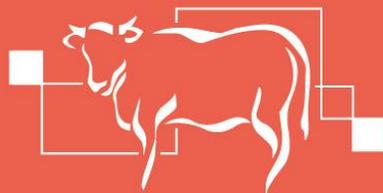
à la pièce en décembre

Valable uniquement en 12 2021 jusqu'au 18/12/2021
commande minimum de 10 pour chaque pièce choisie

Panacotta de courge, chantilly au lard fumé
Mousseline de céleri et coco
Velouté Dubarry au curry doux
Galette veggie, truite fumée et fromage frais
Saint jacques aux agrumes
Pic saumon et crème algues
Eclair magret fumé, mascarpone et choux rouge mariné
Sucette veau pignon et coriandre
Crèmeux de foie gras crumble pain d'épices
Sablé chèvre miel

Royal chocolat
Entremet ananas
Financier praline rose
Salade d'agrumes

Prix par pièce ttc : 1.50 €



BOUCHERIE
du Centre

Maison Pochon
depuis 2002

04 74 23 58 96
contact@boucherie-du-centre.fr