





La Carte des Beaux Jours



Boucherie Charcuterie Traiteur
Au plaisir de bien manger
Grégory Valette
1 avenue Gabriele d'Annunzio 33600 Pessac - 05 56 36 37 44



Les Cocktails et Apéritifs

Tapas Prestige
Foie gras, saumon fumé, gambas, magret ..... le plateau de 12 pièces 32€

Tapas
Bayonne ossau-iraty, chorizo, crevette, tomate mozzarella ..... le plateau de 12 pièces 28€

Verrine
Tartare de saumon crème citronnée, piperade basque crème de Bayonne, ...
œuf mimosa thon, jambonneau persillé mousse de pomme de terre à l'huile de truffe ..... 2,60€/pièce

Petits fours Prestige
Bouchée ris de veau, bouchée fruits de mer, tarte saumon, ...
bouchée bœuf confit, tarte boudin blanc, tarte jambon à l'huile de truffe ..... le plateau de 24 pièces 28€

Petits fours
Croque monsieur, pizza, tarte saumon, roulé bacon/cheddar, ...
wrap jambon/emmental, roulé chorizo/emmental ..... le plateau de 24 pièces 26€

Mini quiches
Lorraine, pizza, saumon poireaux, chorizo chèvre ..... le plateau de 24 pièces 26€

Mini croques
~~Jambon/emmental,chorizo/emmental,bacon/cheddar,bayonne/mozza/basilic~~ le plateau de 24 pièces 20€
.....

Mini tartelettes
Tartare gambas curry, tzatzíki saumon, pomme magret, ...
piperade Bayonne, guacamole crevette, chorizo chèvre ..... le plateau de 24 pièces 28€

Mini Wrap
Jambon blanc,saumon fumé,chorizo,thon,tomate mozzarella,bacon cheddar .... le plateau de 24 pièces 20€

Plateau mixte
6 Wraps, 6 Croques, 6 Quiches, 6 Tartelettes ..... le plateau de 24 pièces 22€

Mini Burger
Bœuf, canard ou effiloché de porc ..... 3,50€/pièce

Plaque de pizza ou flammekueche
Tomate/jambon/champignon/emmental ou tomate/poivron/chorizo/chèvre/emmental ..... 29€/pièce

Plaque de quiche
Lorraine, saumon poireaux, végétarienne ..... 38€/pièce

Légumes croquants
Radis, tomate cerise, carotte, concombre, choux fleur ..... 2,50€/prs

Salades composées et crudités
Salade de riz, salade de pâte, piémontaise, taboulé, salade de lentille, etc... ..... 3,50€/prs

Plateau de charcuteries
Bayonne, rosette, coppa, chorizo, grison, pâté, boudin, etc... à définir ..... à partir de : 5,50€/prs

Plateau de viandes froides
Bœuf, porc, poulet ..... 4,90€/prs

Plateau de fromages
Comté, Morbier, Emmental, chèvre, Ossau-Iraty, etc... à définir ..... à partir de : 4,90€/prs

Dessert
Tarte aux pommes 2,50€, Crème brûlée 3,50€, Coulant chocolat 3,50€, Mignardise 1€ .....





Les Entrées

Bouchée aux ris de veau	7,50€/la part
Bouchée aux fruits de mer	5,90€/la part
Tourte de porcelet confit au sirop d'érable	5,90€/la part
Tourte de canard figues et miel	6,90€/la part
Darne de saumon Bellevue	6,90€/la part
Terrine saumon et gambas	4,90€/la part
Saumon gravlax	49,90€/Kg
Foie gras	10,50€/la part

Les Plats Cuisinés

Un minimum de 8 parts pour toute commande

Burger de bœuf	8,90€/la part
Paëlla royale	10€/la part
Couscous	10€/la part
Axoa de veau	9,50€/la part
Axoa d'encornet	8,00€/la part
Tajine d'agneau	9,50€/la part
Tajine de poulet	7,00€/la part
Lasagne	8,00€/la part
Porc au caramel	8,00€/la part
Porc au curry	8,00€/la part
Rougail saucisse	8,90€/la part
Choucroute garnie	10€/la part
Blanquette de veau	10€/la part
Mijoté de veau printanier	10€/la part
Bœuf thaï	8,00€/la part
Bœuf bourguignon	7,50€/la part
Moussaka	9,50€/la part
Joue de porc confite avec sa sauce au cidre	8,50€/la part
Ris de veau à l'ancienne	17€/la part
Souris d'agneau rôtie au thym	15€/la part
Confit d'agneau au thym	15€/la part
Lingot de porcelet confit au sirop d'érable	12€/la part
Moelleux de volaille sauce au Monbazillac	10€/la part
Filet mignon de porc sauce forestière	8,90€/la part
Suprême de volaille sauce aux cèpes	10€/la part
Pavé de saumon sauce beurre blanc citronné	12,90€/la part

Les Accompagnements

Gratin dauphinois	2,80€/la part
Timbale de légumes	2,90€/la part
Gratin de courgettes	2,80€/la part
Tian de légumes	4,90€/la part
Poêlée de haricots verts	15,90€/Kg
Risotto aux champignons	3,20€/la part
Pomme dauphine	1,00€/Pièce
Fagot de haricots verts lardés	2,20€/la part
Pommes de terre forestières	18,90€/Kg
Poêlée Paysanne	18,90€/Kg

Menu des fines bouches

Mise en bouche

2 Verrines
ou
4 Tartelettes prestiges

Entrée

Bouchée aux ris de veau
ou
Tourte de porcelet au sirop d'érable
ou
Salade du terroir confit
ou
Darne de saumon Bellevue

Plat

Lingot de cochon fermier confit
ou
Moelleux de volaille sauce au Monbazillac
ou
Pavé de saumon
sauce beurre blanc citronnée

Accompagnement

Gratin dauphinois
ou
Risotto aux champignons
ou
Pommes de terre forestières

24€

Menu buffet froid

Mise en bouche

-2 Mini quiches-2 Mini croques
-2 Mini wrap
ou
Assortiment de charcuterie 100gr

Plat

Assortiment de viandes froides
bœuf / porc / poulet
ou
Poulet rôti
ou
Échine de porc et lomo confit

Accompagnement

Salade composée aux choix
ou
Chips / tomates cerises
ou
Flan de légumes

13 €

Supplément :
Assortiment de fromages 4,90/Prs
Dessert :
Tarte aux pommes 2,50/Prs
Crème brûlée 3,50/Prs

Grégory Valette
Artisan Boucher

Au Plaisir de Bien Manger
Grégory VALETTE
1 avenue Gabriele d'Annunzio
33600 PESSAC
Facebook : Au plaisir de bien manger
05.56.36.37.44

Grégory Valette
Artisan Boucher

Ne pas jeter sur la voie publique – Imprimé par Vassel Graphique / Bron – RCS Lyon B 958 512 196