

# Les menus

Sans boisson • Pour un minimum de 20 personnes (\*30 personnes pour le menu à 12€<sup>00</sup>)

## Menu à 12€<sup>00</sup>\*

- **Crudités et salades composées :**  
salade du Pêcheur, taboulé, salade Marco Polo, carottes râpées, betteraves rouges, salade niçoise, salade piémontaise, salade du vigneron, céleri rémoulade, boeuf vinaigrette
- **Cochon de lait farci,**  
semoule et ratatouille **ou** gratin de légumes
- Plateau de fromages

## Menu à 13€<sup>90</sup>

- Saumon macédoine
- Jambon braisé au Porto
- Pintade aux raisins,  
pommes de terre Grenaille à l'ancienne
- Plateau de fromages

## Menu à 14€<sup>90</sup>

- Saumon farci
- Langue de bœuf sauce Madère
- Rôti de porc aux pruneaux,  
pommes de terre Grenaille au four  
et fagot de haricots verts
- Plateau de fromages

### Informations sur vos commandes :

- Nos plats chauds sont servis en caisse isotherme avec une autonomie de minimum 5h.
- Vos commandes sont à prendre au magasin (au fond du parking, sonner à la porte juste après le dépôt de gaz) : le samedi midi entre 12h & 12h45, le samedi soir entre 18h30 & 19h30, le dimanche midi entre 12h & 12h45.
- La vaisselle est à rapporter le mardi ou le mercredi aux heures d'ouverture du magasin et le règlement s'effectue le jour du retour.

## Menu à 17€<sup>50</sup>

- Avocat aux crevettes
- Filet de saumon aux endives sauce Aurore
- Cuisse de canard sauce à l'orange  
**ou** sauce au poivre, pommes paillasson (3)  
et tomates provençales
- Plateau de fromages

## Menu à 18€<sup>00</sup>

- Terrine de poissons frais et crevettes
- Filet d'élingue sauce hollandaise
- Jambon à l'os sauce au Porto,  
gratin dauphinois
- Plateau de fromages

## Menu à 24€<sup>00</sup>

- Saumon fumé
- Langoustines et crevettes
- Filet de sabre au beurre blanc
- Rôti de veau sauce aux champignons,  
jardinière de légumes
- Plateau de fromages

# La carte

Sans boisson • Pour un minimum de 20 personnes

## Entrées froides

- Avocat crevettes (1/2) ..... 3€<sup>00</sup> /pers.
- Pamplemousse surprise (1/2)..... 3€<sup>00</sup> /pers.
- Ananas cocktail (1/4)..... 3€<sup>50</sup> /pers.
- Surimi et macédoine..... 3€<sup>00</sup> /pers.
- Saumon et macédoine..... 4€<sup>00</sup> /pers.
- Colin et macédoine..... 4€<sup>00</sup> /pers.
- Saumon farci..... 4€<sup>00</sup> /pers.
- Foie gras et confit d'oignons ..... 7€<sup>50</sup> /pers.
- Terrine de poisson (2 tranches)  
et crevettes (4) ..... 4€<sup>80</sup>/la part
- Terrine de St Jacques (1 tranche),  
saumon fumé et crevettes (4)..... 6€<sup>50</sup> /pers.
- Saumon fumé maison, langoustines (4),  
crevettes (4) ..... 7€<sup>90</sup>/la part
- Crudités (300g / pers.) ..... 4€<sup>00</sup> /pers.

## Entrées chaudes

- Filet de sabre sauce au beurre blanc ..... 6€<sup>50</sup> /pers.
- Filet d'élingue sauce hollandaise..... 5€<sup>50</sup> /pers.
- Filet de saumon aux endives sauce crevette ... 6€<sup>00</sup> /pers.
- Cassolette de navarin de St Jacques  
aux petits légumes ..... 6€<sup>00</sup> /pers.
- Noix de St Jacques et sa fondue  
de poireaux en cocotte..... 6€<sup>80</sup> /pers.
- Poêlon de St Jacques..... 6€<sup>00</sup> /pers.

## Accompagnements

- Riz basmati : nature **ou** au curry..... 1€<sup>00</sup> /pers.
- Pomme de terre Grenaille à l'ancienne ..... 1€<sup>80</sup> /pers.
- Pommes paillasson ..... 2€<sup>00</sup> /les 5.
- Gratin dauphinois ..... 1€<sup>80</sup> /pers.
- Gratin de légumes..... 1€<sup>80</sup> /pers.
- Gratin méditerranéen ..... 1€<sup>80</sup> /pers.
- Jardinière de légumes ..... 1€<sup>80</sup> /pers.
- Fagot de haricots verts..... 1€<sup>50</sup> /pers.
- Tomate à la provençale..... 1€<sup>50</sup> /pers.

## Plats cuisinés

- Jambon braisé au Porto (la tranche) ..... 2€<sup>80</sup>
- Langue de bœuf ..... 4€<sup>60</sup> /pers.
- Pintade aux raisins ..... 5€<sup>50</sup> /pers.
- Rôti de porc aux pruneaux sauce au cidre... 5€<sup>50</sup> /pers.
- Rôti de veau sauce aux champignons ..... 8€<sup>00</sup> /pers.
- Cuisse de canard sauce à l'orange  
**ou** sauce au poivre..... 6€<sup>50</sup> /pers.
- Rôti de veau orloff..... 8€<sup>00</sup> /pers.
- Émincé de volaille à la crème..... 5€<sup>50</sup> /pers.
- Filet de porc sauce normande..... 7€<sup>50</sup> /pers.
- Jambon à l'os sauce au Porto..... 6€<sup>00</sup> /pers.
- Cochon de lait farci \*\* servi avec semoule  
et ratatouille **ou** gratin de légumes ..... 7€<sup>80</sup> /pers.  
\*\* pour 30 personnes minimum
- Tartiflette, salade verte ..... 6€<sup>00</sup> /pers.
- Couscous maison :  
1 cuisse de poulet, 1 morceau d'agneau,  
1 merguez..... 7€<sup>00</sup> /pers.
- Paëlla..... 7€<sup>00</sup> /pers.
- Pot au feu..... 7€<sup>00</sup> /pers.
- Potée :  
1 jarret, 1 saucisse fumée,  
1 morceau de lard cuit ..... 7€<sup>00</sup> /pers.
- Choucroute garnie :  
1 jarret, 1 saucisse de Strasbourg,  
1 saucisson à l'ail, 1 morceau de lard cuit..... 7€<sup>00</sup> /pers.
- Choucroute royale :  
Choucroute garnie + 1 saucisse fumée..... 8€<sup>00</sup> /pers.
- Bœuf bourguignon, pommes de terre ..... 7€<sup>00</sup> /pers.
- Coq au vin, pommes de terre..... 7€<sup>00</sup> /pers.
- Poulet basquaise, riz..... 6€<sup>00</sup> /pers.
- Cuisse de poulet marinée ..... 5€<sup>00</sup> /pers.
- Rougaille ..... 6€<sup>50</sup> /pers.
- Tajine d'agneau et poulet..... 7€<sup>00</sup> /pers.

## Buffets: le chaud

Sans boisson • Pour un minimum de 20 personnes

### Menu à 11€00

- Crudités et salades composées : carottes râpées, betteraves rouges, salade piémontaise, salade norvégienne
- Jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail
- Cuisse de poulet marinée grillée, gratin méditerranéen
- Plateau de fromages

### Menu à 13€00

- Terrine de campagne, rillettes de porc
- Bœuf vinaigrette, museau et crudités : carottes râpées, betteraves rouges, tomates
- Terrine de poisson
- Pintade aux raisins, pommes de terre Grenaille à l'ancienne
- Plateau de fromages

### Menu à 14€00

- Terrine de foie de volaille au poivre, rillettes de porc
- Terrine de canard aux marrons
- Assortiment de salades composées : piémontaise, Marco Polo, taboulé, niçoise
- Assortiment de charcuterie : jambon de Bayonne, rosette, andouille, saucisson à l'ail
- Jambon à l'os sauce au Porto, gratin dauphinois
- Plateau de fromages

## Buffets: le froid

Sans boisson • Pour un minimum de 20 personnes

### Menu à 7€00

- Pâté de campagne, rillettes de porc **ou** Crudités et salade composée : carottes râpées, betteraves rouges, salade niçoise
- Assortiment de charcuterie : jambon blanc, saucisson sec et à l'ail
- Rosbeef, rôti de porc cuit, chips
- Plateau de fromages

### Menu à 9€50

- Crudités et salades composées : salade du pêcheur, taboulé, salade Marco Polo, carottes râpées, betteraves rouges, salade niçoise, salade piémontaise, salade du vigneron, céleri rémoulade, bœuf vinaigrette
- Assortiment de charcuterie : jambon blanc, andouille, saucisson sec et à l'ail
- Rosbeef, rôti de porc cuit, lard cuit, chips
- Plateau de fromages

### En option, supplément par menu: ==

- Beurre, mayonnaise, cornichons, moutarde ..... 0€30 /pers.
- Plateau de fromages ..... 1€00 /pers.
- Corbeille de fruits ..... 0€60 /pers.
- Boisson (détail ci-dessous) ..... 2€70 /pers.

Pétillant (1 bouteille pour 4) + Sauvignon blanc (1 bouteille pour 4) + Rosé (1 bouteille pour 4) + Bordeaux (1 bouteille pour 4) + Eau plate (1 bouteille pour 3)

## Buffets: le froid

Sans boisson • Pour un minimum de 20 personnes

### Menu à 11€50

- Terrine campagnarde, rillettes de canard
- Assortiment de charcuterie : jambon blanc, andouille, saucisson sec et à l'ail
- Crudités et salades composées : cocktail de crevettes, taboulé, champignons à la grecque, carottes râpées, betteraves rouges, salade niçoise, piémontaise, vigneronne, céleri rémoulade, bœuf vinaigrette
- Melon et jambon de bayonne **ou** Terrine de poisson et crevettes
- Rosbeef, poulet, chips
- Plateau de fromages

### Menu à 11€90

- Saumon farci et macédoine
- Crudités et salades composées : cocktail de crevettes, taboulé, champignons à la grecque, carottes râpées, betteraves rouges, salade niçoise, piémontaise, vigneronne, céleri rémoulade, bœuf vinaigrette
- Assortiment de charcuterie : jambon blanc, andouille, saucisson sec et à l'ail
- Rosbeef, rôti de porc cuit, poitrine roulée, chips
- Plateau de fromages



**JAGOURY c'est aussi :**

Un large choix de conserves et terrines artisanales : cassoulet, blanquette de veau, boudin aux marrons...

Un dîner imprévu, pas le temps de cuisiner mais envie de vous régaler, un repas à emporter ?

Venez découvrir sur notre site [www.jagoury-traiteur.fr](http://www.jagoury-traiteur.fr) l'ensemble de notre gamme disponible en magasin.

# BOUCHER TRAITEUR

# JAGOURY

L'histoire d'un Artisan Breton

Tarif 2018 / 2019

# MENUS PLATS CUISINÉS BUFFETS CHAUDS & FROIDS

Magasin G20  
Bains-sur-Oust

02 99 91 70 79  
[www.jagoury-traiteur.fr](http://www.jagoury-traiteur.fr)