

# Buffet Froid

Minimum 10 personnes

Menu par personne

## Menu à 13,50 €

4 variétés de salades composées  
Palette de jambons (blanc, braisé et séché)  
Assortiment de charcuterie :  
Salami, saucisson à l'ail, rosette, andouille de vire et roulade pistache  
Palette de viandes  
Bœuf, porc, gigot, dinde ou poulet  
(2 tranches ou 2 morceaux)  
Fromages et Chips  
Cornichons, beurre, moutarde et mayonnaise



## Menu à 16,50 €

4 variétés de salades composées  
Millefeuille ou Verrine Ananas ou  
Verrine avocat ou Verrine pamplemousse  
Palette de jambons (blanc, braisé et séché)  
Assortiment de charcuterie :  
Salami, saucisson à l'ail, rosette, andouille de vire et roulade pistache  
Palette de viandes  
Bœuf, porc, gigot, dinde ou poulet  
(2 tranches ou 2 morceaux)  
Fromages et Chips  
Cornichons, beurre, moutarde et mayonnaise



## Menu à 17,50 €

4 variétés de salades composées  
Panaché de poissons  
Saumon, terrine St jacques, brochet (selon disponibilité)  
Sauce cocktail et mayonnaise  
Palette de jambons (blanc, braisé et séché)  
Pâté grand-mère, terrine de canard et rilette de porc  
Palette de viandes  
Bœuf, porc, gigot, dinde, veau et poulet  
(2 tranches ou 2 morceaux)  
Fromages et Chips  
Cornichons, beurre, moutarde et mayonnaise



# Buffet avec plat chaud

Minimum 10 personnes

**Menu à 22,80 €**

(par personne)

**Assortiment de rosace de melon, jambon sec (selon la saison)  
et jambon asperges sauce mousseline**

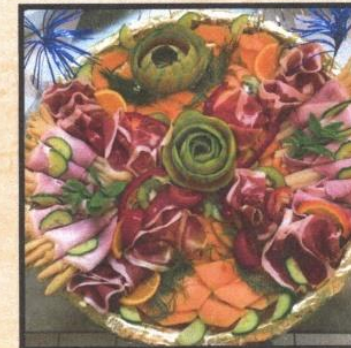
**Palette de poissons (brochet (selon arrivage), saumon et terrine de poisson)**

**Assortiments verrine avocat et verrine ananas**

**Faux filet à la bordelaise ou Filet de canard au poivre vert  
ou Pavé de veau sauce forestière**

**Fagots d'haricots, tomate à la provençale et galette de pomme de terre**

**Plateau de fromage**



Service non compris

## Spécialités

<b>Couscous</b>	<b>8,70 €</b>	1 cuisse de poule, 1 morceau d'agneau, 1 merguez, semoule et légumes
<b>Paëlla</b>	<b>8,70 €</b>	1 cuisse de poulet, 1 langoustine, 1 gambas, 1 morceau de merlu et légumes (mélange de riz, moule, encornet...)
<b>Poule au blanc</b>	<b>8,70 €</b>	Soupe, 1 morceau de poule, 2 carottes, 2 pommes de terre, riz, crème et champignons
<b>Pot au feu</b>	<b>8,70 €</b>	Soupe, 2 morceaux de viandes de bœuf (jarret et/ou collier et/ou plat de côte) avec 2 pommes de terre, 2 carottes, chou et coulis de tomate
<b>Pot au feu de canard</b>	<b>8,70 €</b>	1 cuisse de canard, légumes (carottes, poireaux, céleri) sauce crème d'ail
<b>Jambon au cidre</b>	<b>8,70 €</b>	1 tranche épaisse de jambon braisé, ½ pomme, 2 pommes de terre vapeur sauce au cidre
<b>Cassoulet</b>	<b>9,30 €</b>	1 cuisse de canard confite, 1 morceau de poitrine, 1 saucisse, 1 morceau de saucisson à l'ail et garniture
<b>Choucroute de la mer</b>	<b>9,70 €</b>	Haddock, 1 morceau de saumon, chou (300g), garniture de la mer et sauce beurre blanc
<b>Choucroute</b>	<b>9,20 €</b>	Chou (300g), 1 francfort, 2 tranches de saucisson à l'ail, 1 jarret, 1 tranche de palette fumée et 2 pommes de terre
<b>Choucroute</b>	<b>8,70 €</b>	Chou (300g), 1 francfort, 2 tranches de saucisson à l'ail, 1 tranche de poitrine, 1 tranche de palette fumée et 2 pommes de terre

## Entrées, Viandes et Poissons

### Entrées Chaudes (la part)

Bouchée à la reine	<b>4,50 €</b>
Coquille St Jacques	<b>5,20 €</b>

### Sur commande

Croustillant ris de veau aux girolles	<b>9,20 €</b>
Tourte de canard (4 personnes)	<b>12,80 €</b>
(6 personnes)	<b>19,20 €</b>

### Viandes chaudes (la part)

#### Avec légumes

Cuisse de canard aux pêches	<b>8,60 €</b>
Filet de canard poivre vert ou griotte	<b>9,00 €</b>
Pintade Vallée d'Auge	<b>8,60 €</b>
Tournedos de bœuf sauce poivre	<b>10,60 €</b>
Mignon de porc sauce poivre vert	<b>8,60 €</b>
Pavé de veau sauce forestière	<b>9,80 €</b>

#### Sans légumes

Jambon en crouste (2 tranches)	
(Minimum 6 personnes)	<b>8,20 €</b>

### Entrées Froides (la part)

Verrine ananas créole	<b>4,00 €</b>
Buchette du pêcheur	<b>4,40 €</b>
Tartare de saumon	<b>5,10 €</b>
Entremet saumon	<b>5,00 €</b>
Fondant norvégien	<b>4,90 €</b>
Millefeuille printanier	<b>4,20 €</b>
Coquille de saumon ou crabe	<b>4,70 €</b>

### Sur commande

Saumon fumé maison	<b>75,00 €/kg</b>
Terrine saumon ou St Jacques	<b>31,00 €/kg</b>
½ langouste à la parisienne	
tarif selon arrivage	

### Poissons Chauds (la part)

#### Riz et petits légumes

Filet sole (tropicale) à la normande	<b>8,20 €</b>
Saumon sauce oseille	<b>8,70 €</b>
Filet de St Pierre beurre blanc	<b>9,90 €</b>
Dos de cabillaud sauce crevette	<b>8,10 €</b>
Lotte à l'américaine	<b>9,20 €</b>



## Apéritifs

(Unité)

Pain surprise Poisson : 65 toasts	40,00 €
Pain surprise Charcuterie : 65 toasts	37,00 €
Plancha charcuterie pour 6 personnes	13,00 €
Navette : petit pain au lait garni de viande	2,30 €
Mini verrine	1,30 €
Toast froid	1,00 €
Toast chaud	1,00 €
Toast pâté	1,00 €
Brochette salée	1,00 €

*Sur commande et au minimum une semaine à l'avance.*



## Repas de Mariage

Menu par personne - Service non compris

### Menu à 26,00 €

5 toasts chauds

Saumon à l'oseille avec riz et petits légumes

**Ou** Filet de sole à la normande avec riz et petits légumes

Filet de canard sauce poivre vert

**Ou** Pavé de veau sauce forestière

Fagot d'haricot, tomate à la provençale, galette de pomme de terre

Salade de saison et fromage à l'assiette

### Menu à 34,00 €

5 toasts chauds

Fondant norvégien **Ou** Coquille Saint Jacques

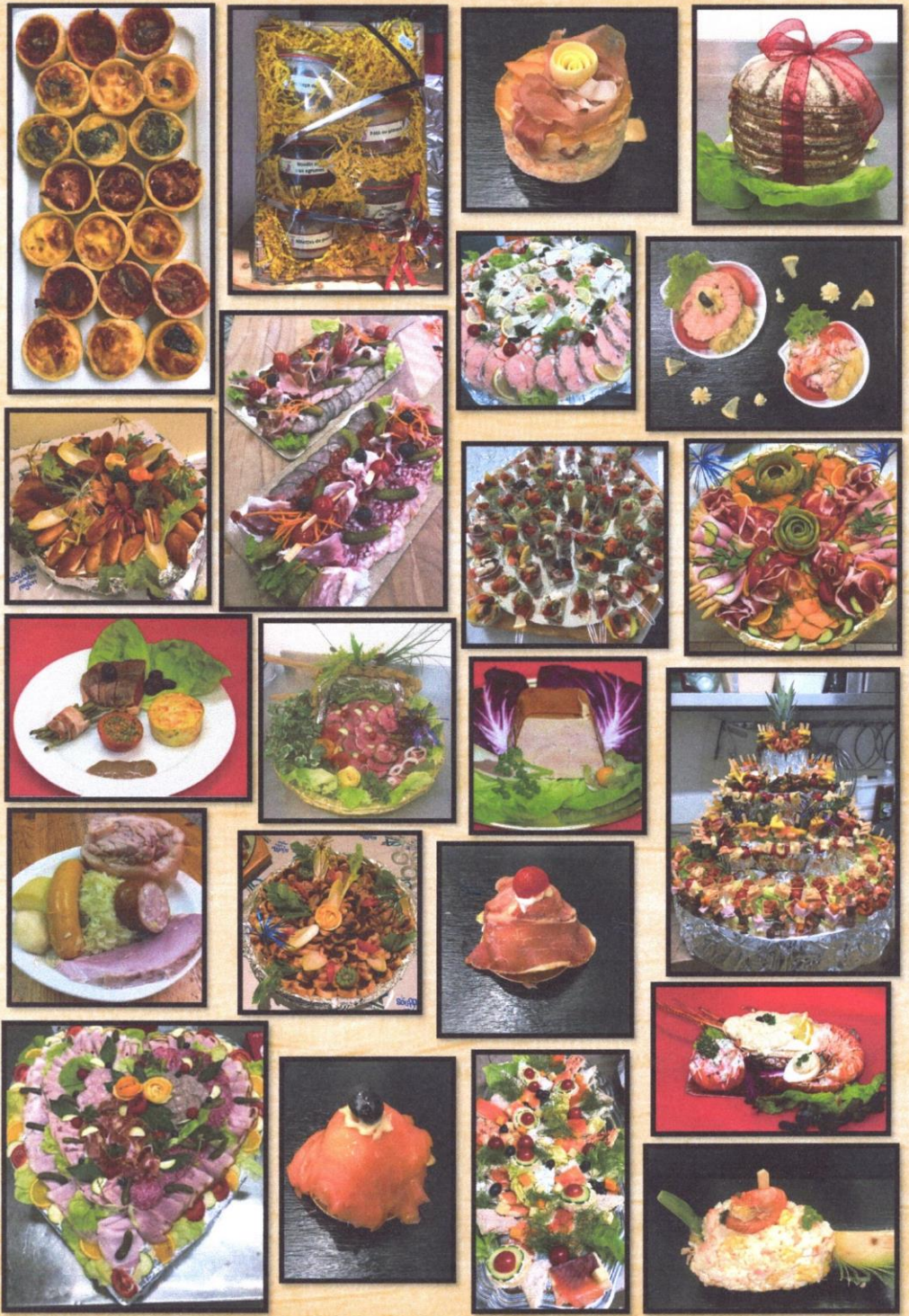
Filet de Saint Pierre sauce beurre blanc avec riz et petits légumes

Tournedos de bœuf sauce poivre,

Fagot d'haricots, tomate à la provençale et galette de pomme de terre.

Salade de saison et fromage à l'assiette

*Vous pouvez également composer votre menu de mariage, ...*



# *Carte Traiteur 2023*

**Charcutier-Traiteur  
Pascal DROUIN**

**5 rue de Paris**

**61100 Flers**

**Tél : 02.33.30.47.80**



*Service traiteur  
Pour mariages, baptêmes,  
Repas associatifs, cocktails, anniversaires,...*

**Abonnez vous à notre page facebook :**  
**Charcuterie Traiteur Drouin**  
**Site internet :**  
**[www.charcuterie-drouinpascal-61.com](http://www.charcuterie-drouinpascal-61.com)**