

# Buffet Froid

**Minimum 10 personnes**  
**Menu par personne**



## **Menu à 13,80 €**

4 variétés de salades composées  
Palette de jambons (blanc, braisé et séché)  
Assortiment de charcuterie :  
Salami, saucisson à l'ail, rosette, andouille de vires 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 16,80 €**

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 vires 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 17,80 €**

4 variétés de salades composées  
Panaché de poissons  
Saumon, terrine St jacques, terrine de saumon  
Sauce cocktail et mayonnaise  
Palette de jambons (blanc, braisé et séché)  
Pâté grand-mère, terrine de canard et rillettes 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 22,00 €**

(par personne)

**Assortiment de rosace de melon, jambon sec**

**(Remplacé par millefeuille en hors saison)**

**et jambon asperges sauce mousseline**

**Palette de poissons (médaillon saumon, terrine St jacques et terrine saumon)**

**Assortiments verrine avocat et verrine ananas**

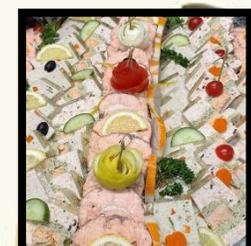
**Mignon de porc sauce pommeau ou cuisse de canard aux pêches**

**ou pintade vallée d'auge**

**Tomate à la provençale, légumes verts et**

**galette de pomme de terre**

**Plateau de fromage**



## Spécialités



<b>Couscous</b>	<b>9,00 €</b>	1 cuisse de poule, 1 morceau d'agneau, 1 merguez, semoule et légumes
<b>Paëlla</b>	<b>9,00 €</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>9,00 €</b>	Soupe, 1 morceau de poule, 2 carottes, 2 pommes de terre, riz, crème et champignons
<b>Pot au feu</b>	<b>9,00 €</b>	Soupe, 2 morceaux de viandes de bœuf (jarret et/ou collier et/ou plat de côte) avec 2 pommes de terre, 2 carottes, choux et coulis de tomate
<b>Pot au feu de canard</b>	<b>9,00 €</b>	1 cuisse de canard, légumes (carottes, poireaux, céleri) sauce crème d'ail
<b>Jambon au cidre</b>	<b>9,00 €</b>	1 tranche épaisse de jambon braisé, ½ pomme, 2 pommes de terre vapeur sauce au cidre
<b>Cassoulet</b>	<b>9,60 €</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>10,00 €</b>	Haddock, 1 morceau de saumon, choux (300g), garniture de la mer et sauce beurre blanc
<b>Choucroute</b>	<b>9,50 €</b>	Choux (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>9,00 €</b>	Choux (300g), 1 francfort, 1 tranche de poitrine, 2 tranches de saucisson à l'ail, 2 pommes de terre Et 1 tranche de palette fumée
<b>Tartiflette</b>	<b>9,00 €</b>	Tartiflette (300g), 1 tranche jambon blanc, 1 tranche jambon braisé et salade verte

## Entrées, Viandes et Poissons



### Entrées Chaudes (la part)

Bouchée à la reine	<b>4,80 €</b>
Coquille St Jacques	<b>5,70 €</b>

### Sur commande

Croustillant ris de veau aux girolles	<b>9,40 €</b>
Tourte de canard (4 personnes)	<b>14,00 €</b>
(6 personnes)	<b>21,00 €</b>

### Viandes chaudes (la part)

#### Avec légumes

Cuisse de canard aux pêches	<b>8,90 €</b>
Filet de canard poivre vert ou griotte	<b>9,30 €</b>
Pintade Vallée d'Auge	<b>8,90 €</b>
Tournedos de bœuf sauce poivre	<b>10,90 €</b>
Mignon de porc sauce pommeau	<b>8,90 €</b>
Pavé de veau sauce forestière	<b>10,10 €</b>

#### Sans légumes

Jambon en croute (2 tranches) (Minimum 6 personnes)	<b>8,50 €</b>
--	---------------

### Entrées Froides (la part)

Verrine ananas créole	<b>4,20 €</b>
Buchette du pêcheur	<b>4,60 €</b>
Tartare de saumon	<b>5,30 €</b>
Entremet saumon	<b>5,20 €</b>
Fondant norvégien	<b>5,10 €</b>
Millefeuille printanier	<b>4,40 €</b>
Coquille de saumon ou crabe	<b>4,90 €</b>

### Sur commande

Saumon fumé maison	<b>75,00 €/kg</b>
Terrine saumon ou St Jacques	<b>36,00 €/kg</b>
½ langouste à la parisienne	<b>26,00 € pièce</b> tarif selon arrivage

### Poissons Chauds (la part)

#### Riz et petits légumes

Filet sole (tropicale) sauce oseille	<b>8,50 €</b>
Saumon sauce crevette	<b>9,00 €</b>
Filet de St Pierre beurre blanc	<b>10,20 €</b>
Dos de cabillaud sauce normande	<b>8,40 €</b>
Lotte à l'américaine	<b>9,50 €</b>



# Apéritifs

(Unité)

Pain surprise Poisson : 65 toasts	43,00 €
Pain surprise Charcuterie : 65 toasts	40,00 €
Plancha charcuterie pour 6 personnes	14,00 €
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.



# Nos menus

Menu par personne - Service non compris

## Menu à 21,50 €

5 toasts chauds  
Millefeuille printanier **Ou** Verrine exotique  
Mignon de porc sauce pommeau **Ou** Cuisse de canard aux pêches  
Tomate à la provençale, légumes verts  
et galette de pomme de terre.  
Salade et fromage à l'assiette

## Menu à 26,00 €

5 toasts chauds  
Cabillaud sauce normande **Ou** Filet de sole sauce oseille  
avec riz et petits légumes  
Filet de canard sauce poivre vert **Ou** Pavé de veau sauce forestière  
Tomate à la provençale, légumes verts  
et galette de pomme de terre  
Salade et fromage à l'assiette

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



Composez votre panier garni  
avec notre sélection de bocaux « fait maison »



Horaires d'ouverture :  
Du mardi au samedi de 8h à 19h  
Dimanche et jours fériés  
8h à 12h30  
Fermé le lundi

## Carte traiteur 2025

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)