

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 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 16,80 €

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 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 17,80 €

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

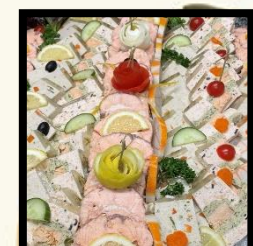
Mignon de porc sauce pommeau ou cuisse de canard aux pêches

ou pintade vallée d'auge

Tomate à la provençale, légumes verts et

galette de pomme de terre

Plateau de fromage



Spécialités



Couscous	9,00 €	1 cuisse de poule, 1 morceau d'agneau, 1 merguez, semoule et légumes
Paëlla	9,00 €	1 cuisse de poulet, 1 langoustine, 1 gambas, 1 morceau de merlu et légumes (mélange de riz, moule, encornet...)
Poule au blanc	9,00 €	Soupe, 1 morceau de poule, 2 carottes, 2 pommes de terre, riz, crème et champignons
Pot au feu	9,00 €	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
Pot au feu de canard	9,00 €	1 cuisse de canard, légumes (carottes, poireaux, céleri) sauce crème d'ail
Jambon au cidre	9,00 €	1 tranche épaisse de jambon braisé, ½ pomme, 2 pommes de terre vapeur sauce au cidre
Cassoulet	9,60 €	1 cuisse de canard confite, 1 morceau de poitrine, 1 saucisse, 1 morceau de saucisson à l'ail et garniture
Choucroute de la mer	10,00 €	Haddock, 1 morceau de saumon, choux (300g), garniture de la mer et sauce beurre blanc
Choucroute	9,50 €	Choux (300g), 1 francfort, 2 tranches de saucisson à l'ail, 1 jarret, 1 tranche de palette fumée et 2 pommes de terre
Choucroute	9,00 €	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
Tartiflette	9,00 €	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	4,80 €
Coquille St Jacques	5,70 €

Sur commande

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

Viandes chaudes (la part)

Avec légumes

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

Sans légumes

Jambon en croute (2 tranches) (Minimum 6 personnes)	8,50 €
--	---------------

Entrées Froides (la part)

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

Sur commande

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

Poissons Chauds (la part)

Riz et petits légumes

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



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