

Les Formules *Le* Traiteur

Repas entre amis ou en famille - Anniversaire
Plateaux repas - Buffet froid - Les plats cuisinés

1111, Route Nationale 20 - 45770 SARAN

02.38.42.74.94

Ouvert 7j/7j

Du lundi au samedi de 9h à 19h30 - Le dimanche de 9h à 12h30



Nos différents plats cuisinés

(Pour un minimum de 10 personnes)

Veau

Blanquette de Veau	8,90€ (la part)
Saute de veau aux girolles.....	8,90€ (la part)

Poulet / Dinde

Emince de volaille a la moutarde.....	6,00€ (la part)
Filet de poulet sauce forestiere.....	6,90€ (la part)
Poulet basquaise.....	7,90€ (la part)
Blanquette de dinde	7,90€ (la part)

Boeuf

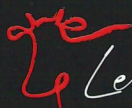
Boeuf bourguignon	7,90€ (la part)
Carbonnade Flamande	7,90€ (la part)
Langue de boeuf sauce piquante	7,90€ (la part)

Porc

Medaillon de porc au bleu	6,50€ (la part)
Filet de porc a la moutarde.....	6,50€ (la part)
Saute de porc forestier.....	6,50€ (la part)

Plats à thèmes

Couscous (poulet, merguez, boulette de boeuf, semoule, legumes)	8,90€ (la part)
Couscous d'agneau (poulet, merguez, agneau, semoule, legumes).....	9,90€ (la part)
Paëlla (poulet, chorizo, crevettes, moules, riz, poivrons)	9,90€ (la part)
Tajine d'agneau.....	8,90€ (la part)



Les Accompagnements

Gratin dauphinois.....	3,50€ (la part)
Pomme vapeur ou riz.....	2,00€ (la part)

Toutes nos viandes sont coupées et cuisinées sur place !

Pique - Nique 50€

2 poulets rotis
1 kg de pemontaise
1 kg de taboule
1 kg de carottes rapées

Commande pour 8 à 12 personnes
Commande minimum 72h avant retrait

Formule Charcuterie 3,80€/personne

Quantité par personne

2 tranches de chorizo
2 tranches d'andouille de Guemene
2 tranches de rosette de Lyon
2 tranches de saucisson à l'ail
2 tranches de salami

Les Plateaux de Fromages

Onctueux

Galet de la Loire
Chaource
Lingot du Perche
Feta

Tradition

Comte 12 mois
Brie
St Nectaire
Chevre

Apéro

Tomme de Savoie
Meule du Jura
Rectangle de Brebis
Tomme de chevre figue et noix

Beaux Jours

Tomme aux fleurs
St Maure de Tourraine
St Nectaire
Brie de Meaux

Jura

Comte
Morbier
Carre d'Arinthod
Bleu de Gex

Commande pour 4 personnes minimum
(100g/pers minimum)

CONDITIONS EN MAGASIN - SELON STOCKS
Possibilité de créer votre propre plateau.
Prix et grammage en fonction de votre gourmandise.

Les Buffets Froids

Buffet N°1 : 5,70€ /personne

Quantité par personne

2 tranches de rosbeef
1 tranche de rôti de porc
2 hauts de cuisse de poulet

Buffet N°3 : 5,00€ /personne

Quantité par personne

2 tranches de rosbeef
2 tranches de rôti de porc

Buffet N°2 : 5,30€ /personne

Quantité par personne

2 tranches de rosbeef
1 tranche de rôti de porc
1 haut de cuisse de poulet

Buffet N°4 : 5,00€ /personne

Quantité par personne

2 tranches de rosbeef
2 hauts de cuisse de poulet

Haut de cuisse de poulet ou pilons de poulet en fonction des arrivages.

Les salades d'accompagnement

Celeri Remoulade
Carottes râpées
Salade Perles Marines
Tortis au Surimi
Salade Marco Polo
Salade de Cervelas
Taboule

Champignons à la Grecque
Salade de Thon / Pomme de terre
Piemontaise
Trio : chou / comte / lardon
Salade Colelslaw
Concombre à la crème
Salade Alaska

En fonction de la période de l'année, certaines salades ne sont pas disponibles à la vente.

Les Commandes

Vous pouvez passer commande par téléphone au 02.38.42.74.94, par mail à boucherieorleanaise@gmail.com ou directement auprès de nos vendeurs.euses en magasin.

Dès votre prise de commande, un devis chiffré sera établi et vous sera envoyé par mail avec un «bon pour accord» à nous renvoyer. Le règlement se fera directement au retrait de la marchandise. Un acompte pourra vous être demandé. Aucun règlement par chèque accepté.

À chaque commande, merci de nous communiquer votre nom, prénom, numéro de téléphone, adresse mail, la date de votre événement et le nombre de personnes pour lequel nous devons effectuer le devis. Commande à passer 1 semaine avant votre événement.

Les remises CE ne s'appliquent pas sur notre carte.