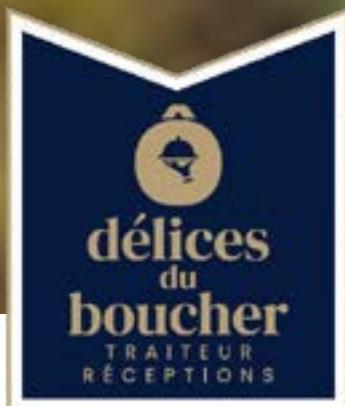


CARTE TRAITEUR



ÉVÉNEMENTS PRIVÉS ET PROFESSIONNELS

DES PRESTATIONS UNIQUES POUR TOUTE OCCASION

D'un dîner intime à une réception de grande envergure, nous mettons notre savoir-faire à votre service, de quelques invités jusqu'à un millier.

Nous intervenons sur tous types d'événements privés ou professionnels, avec une prestation adaptable à vos souhaits : service à table, formule buffet ou livraison simple, c'est vous qui décidez.

Un thème particulier, une envie originale ? Le chef est prêt à imaginer un menu sur-mesure pour faire de votre réception une expérience culinaire unique.

N'hésitez pas à nous faire part de vos idées ou projets. Nous trouverons ensemble la formule qui vous convient.



Ô délices du boucher
79 avenue Victor Leclerc
79100 THOUARS
05 49 66 08 05
contact@odelicesduboucher.com

NOS PRESTATIONS

Repas de célébrations

Mariages, PACS, communion, baptême... À l'occasion des grands moments de votre vie, nous vous accompagnons avec des menus raffinés et adaptés à vos envies.



Repas d'entreprises

Nous vous proposons des petits-déjeuners ainsi que des menus adaptés à vos séminaires, réunions, repas de fin d'année...



Buffets

À déguster chauds ou froids, nos buffets s'adaptent à vos occasions : un repas d'association ou tout autre événement.



Tables festives

Pour vos réveillons, anniversaires, soirées à thème, repas de club de sport, nous vous concoctons des formules personnalisées, avec ou sans service.



Le four à fouées

Pour vos repas de terroir, un de nos spécialistes prend en main le four et vous offre une expérience authentique.



Le brasero

Avec le brasero, savourez une riche sélection de viandes et de fruits de mer. Un vrai plus qui saura séduire vos invités.

L'APÉRITIF

LES BOISSONS

Mojito
Punch
Kir royal
Soupe Angevine
Et bien plus selon vos envies !

LES STANDS

Découpe de jambon sec
Huîtres
Saumon fumé

ANIMATION BRASERO

Brochettes - Carpaccio - Émincé
Viandes : Côte de boeuf, Médailon de porc,
Volaille marinée, Brochettes d'agneau
Poissons : Saint-Jacques - gambas - saumon
Légumes grillés flambés au Cognac

ANIMATION PLANCHA

Brochettes de gambas
Émincé d'agneau
Carpaccio de porc/boeuf/volaille
Brochettes de Saint-Jacques et chorizo



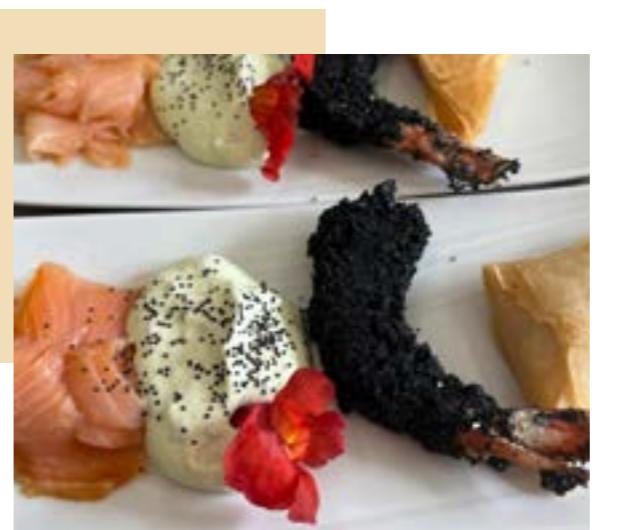
MISES EN BOUCHE FROIDES

Mini-sandwiches
Charcuterie
Verrines (perles, concombre...)
Mini-burgers, wraps, tacos
Brochettes de tomates-mozza-jambon sec



MISES EN BOUCHE CHAUDES

Escargots
Saint-Jacques
Crevettes bambou
Accras de morue
Samoussas
Mini-choux escargot
Cigares poulet-curry



LES ENTRÉES

FROIDES

- Foie gras de canard
- Salade d'écrevisses
- Salade bretonne ou océane
- Salade filet de caille / foie gras
- Tartare de Saint-Jacques
- Assiette terre et mer (foie gras, petits pois, tartare de Saint-Jacques)
- Assiette terre et mer (gambas, langoustines, queues d'écrevisses et foie gras)



CHAUDES

- Filet de sébaste
- Filet de merlu breton
- Marmite du pêcheur
- Cassolette de Saint-Jacques
- Dos de cabillaud
- Filet de Saint-Pierre
- Filet de sabre
- Filet de brochet
- Filet de maquereau
- Pavé de saumon
- Brochettes de 3 poissons (saumon, Saint-Jacques, Saint-Pierre)

LES SORBETS

- Nougat
- Pêche
- Ananas
- Fruits rouges
- Fruit de la passion
- Framboise
- Pomme
- Poire
- Abricot
- Citron/Vodka
- Au choix du client...

LES PLATS

LES VIANDES

Filet de boeuf
Filet de caille
Caille farcie
Médaillon de volaille
Suprême de volaille
Suprême de pintadeau
Confit de canard
Filet de canette
Filet de veau
Quasi de veau
Filet mignon



LES ACCOMPAGNEMENTS

Champignons farcis
Fagot de haricots verts
Purée de carottes
Écrasé de pommes de terre Vitelotte
Gratin dauphinois
Tomate garnie
Tomate confite
Pleurotes
Pommes de terre grenaille



LE FROMAGE

Buffet de fromages
Plateau de fromages par table
Assiette de fromages

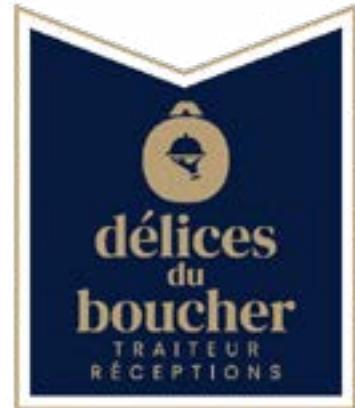


LES DESSERTS

Gâteaux au chocolat
Gâteaux au fruits
Panières de fruits
Et bien plus encore selon vos envies !



BONNE HUMEUR
ET GÉNÉROSITÉ



Ô délices du boucher

79 avenue Victor Leclerc
79100 THOUARS
05 49 66 08 05
contact@odelicesduboucher.com

