



Menu Bourguignon

(minimum 10 personnes)

27.00 € par personne

Mini gougères
(3/pers.)

Tourte Laumoise
(viande de porc marinée au vin rouge)

Filet de truite au Bourgogne Aligoté

Coq au vin de Bourgogne
(un morceau par personne)

Gratin de pommes de terre Côte d'Or

Plateau de fromages régionaux
(Epoisses, Brillat savarin, Chèvre, Cîteaux)

Bourguignon
(Biscuit Joconde, mousse cassis, pâte de fruits cassis)

Suggestions :

Kir Royal, Chablis, Bourgogne Tonnerre, Chorey Les Beaune
(à consommer avec modération)

Pâtisseries salées

Mini-croque monsieur	0.75€ la pièce
Mini-quiche, mini-pizza	0.60€ la pièce
Mini-gougère	0.40€ la pièce
Mini-feuilleté au fromage	0.40€ la pièce
Mini-feuilleté à la tapenade	0.50€ la pièce
Mini-sandwich	0.85€ la pièce
Mini-feuilleté aux graines de sésame	0.50€ la pièce
Mini wrap	1.10€ la pièce
Pâté en croûte cocktail	17.20€ le kg
Toast beurré avec jambon sec	0.60€ la pièce
Toast beurré avec rosette	0.60€ la pièce
Toast au roquefort, au comté	0.80€ la pièce

Pains surprise

48-50 pièces par pain (commande 10 jours à l'avance)

Le Campagnard : jambon sec, rillettes, rosette	28.90€ la pièce
Le Fromager : Tout fromage 3 sortes	28.90€ la pièce
Le Norvégien : Tout saumon fumé*	37.00€ la pièce

*en saison

Verrines

14 cl - 3.60€ le verre

7 cl - 1.80€ le verre

Petit-salé à l'huile de noix en cappuccino de lentilles

Nordique : tartare aux deux saumons au gingembre sur rémoulade de céleri et pomme verte

Guacamole, thon, tomates et saumon

2 saumons et poireaux

Mousse de courgette au boursin et saumon fumé

Velouté Dubarry et crispy de bacon

Quinoa, maïs, tomate, concombre...

Délice de langoustines et clémentines (suivant saison)

Salade de st jacques et écrevisses aux éclats de mandarine

Plat de charcuteries

2.90€ par personne

Jambon sec, rosette, pâté de campagne, jambon persillé, galantine.

Menu Bourguignon

(minimum 10 personnes)

25.00€ par personne

Mini gougères
(3/pers.)

Salade Bourguignonne
(salade verte et une tranche de jambon persillé)

Escargots de Bourgogne
(une douzaine par personne)

Poulet à la Gaston Gérard

Gratin de pommes de terre Côte d'Or

Plateau de fromages régionaux
(Epoisses, Brillat savarin, Chèvre, Cîteaux)

Délice aux cassis

Suggestions :

Kir Royal, Chablis, Bourgogne Tonnerre, Chorey-Les Beaune
(à consommer avec modération)

Buffet froid

Sandre en Bellevue
Ou
Saumon en Bellevue

Chiffonnade de jambon sec Italien
Plat de charcuteries
(pâté de campagne, jambon persillé, rosette)

Ou
Terrines de pâté
(choix en magasin)

Poulet froid
Rôti de porc froid
Rosbif froid

Salade composée
(choix et détails en magasin)

Plateau de fromages

Pour la composition de votre buffet froid, nous consulter
pour un devis personnalisé

Entrées froides

Aiguillette jambon-macédoine	2.70€ la pièce
Aiguillette mousse de foie	2.70€ la pièce
Aiguillette d'asperges	2.90€ la pièce
Cappuccino d'asperges vertes	2.90€ la pièce
Cappuccino aux cèpes	2.90€ la pièce
Œuf en gelée au jambon	1.90€ la pièce
Œuf en gelée au saumon*	2.00€ la pièce

*en saison

Terrines

Jambon persillé	19.50€ le kg
Pâté de campagne, pâté grand-mère	13.90€ le kg
Terrine de canard	22.10€ le kg
Terrine de mousse de foie de volaille	13.90€ le kg
Terrine de lapin	17.80€ le kg
Terrine de pintade aux girolles	25.70€ le kg
Galantine pur porc aux olives farcies	17.00€ le kg

Salades

Eventail de crudités

Betteraves rouges	9.80€ le kg
Carottes râpées	9.80€ le kg
Céleri rémoulade	9.80€ le kg
Salade de chou-rouge	9.80€ le kg
Salade de haricots verts	12.40€ le kg
Salade de tomates*	9.80€ le kg

Salades composées

Salade Alsacienne	15.40€ le kg
Salade Ardéchoise*	15.40€ le kg
Salade Gauloise	15.40€ le kg
Salade Niçoise	15.40€ le kg
Salade Nordique*	15.40€ le kg
Salade de pâtes	15.40€ le kg
Salade Piémontaise	15.40€ le kg
Salade Printanière	15.40€ le kg
Salade Suisse	15.40€ le kg
Taboulé	15.40€ le kg

*en saison

Plats uniques

Cassoulet Haricots blancs, cuisse de canard, poitrine et saucisse	8.00€ la part
Choucroute garnie Chou, saucisse ménage façon Morteau nature et fumée, Francfort, poitrine, rôti de porc cuit et pomme de terre	8.00€ la part
Couscous Semoule, légumes frais, merguez, poulet, agneau, boulettes	8.00€ la part
Paëlla Riz, haricots verts, petits pois, crustacés, chorizo, poulet, poitrine, épaule de porc	8.00€ la part
Pot-au-feu Plat de côtes, Jarret sans os et légumes frais.	8.00€ la part
Potée Bourguignonne Petit salé, saucisses de ménage et légumes frais	8.00€ la part
Raclette Fromage (200gr/pers.), charcuterie 5 sortes, Pommes de terre	7.90€ la part
Tartiflette + salade	6.60€ la part

Plateaux de fromages

Plateau de fromages classiques	2.60€ la part
Plateau de fromages régionaux Chèvre de Corpoyer, Cîteaux, Brillat Savarin, Epoisses	3.10€ la part



Légumes

Flan polenta et cèpes	3.30€ la part
Ecrasé de pommes de terre truffé 1%	3.00€ la part
Fagot de haricots verts	1.60€ la part
Gratin Dauphinois	2.40€ la part
Gratin de légumes	2.70€ la part
Gratin de pommes de terre Côte d'Or	2.40€ la part
Pommes Macaire (au choix)	3.30€ la part
Haricots verts/flageolets verts	2.20€ la part
Crumble aux légumes cuisinés	2.90€ la part
Poêlée Ardéchoise (marrons et pleurotes)	3.30€ la part
Poêlée de légumes	2.10€ la part
Poêlée forestière	3.60€ la part
Tatin de légumes	2.60€ la part
½ courgette, ½ tomate à la provençale	2.20€ la part

Poissons froids

Terrines de poisson

Ballotine de saumon et bar	26.30€ le kg
Bûche de sandre et son cœur d'écrevisses	27.80€ le kg
Demi-lune de saumon et St Jacques, tomates confites	28.70€ le kg
Terrine de St Jacques aux légumes	30.30€ le kg
Terrine de truite aux amandes	26.60€ le kg
Terrine aux 3 poissons (Cabillaud, Saumon, Tacaud)	26.90€ le kg
Terrine océane (saumon, oseille)	22.75€ le kg
Terrine de cabillaud , éclats de St Jacques	29.80€ le kg
Darne de sandre	25.40€ le kg
Darne de saumon	23.90€ le kg
Saumon farci	26.60€ le kg
Saumon fumé	49.40€ le kg
Rillettes de saumon	25.90€ le kg
Sandre en Bellevue (à partir de 10 personnes)	6.70€ la pièce
Saumon en Bellevue (à partir de 10 personnes)	5.60€ la pièce

Entrées chaudes

Bouchée au ris de veau, sauce financière	6.60€ la pièce
Bouchée aux fruits de mer	5.20€ la pièce
Feuilleté de St Jacques aux petits légumes	5.00€ la pièce
Feuilleté aux escargots	4.80€ la pièce
Feuilleté au jambon	16.30€ le kg
Feuilleté au jambon et aux champignons	2.50€ la pièce
Feuilleté au saumon à l'oseille	23.85€ le kg
Feuilleté aux queues d'écrevisses, pointes d'asperges vertes, champignons et morilles	6.60€ la pièce
Jambon en croûte sauce Madère ou sauce Porto (à partir de 10 personnes)	5.80€ la part
Pâté en croute chaud	16.35€ le kg
Pâté Bourbonnais ou tourte aux pommes de terre	2.30€ la part
Tartelette gourmande : poulet, foie gras, champignons	4.20€ la part
Tourte de pintade aux pleurotes	16.20€ le kg
Tourte Laumoise	16.20€ le kg
Feuilleté jambon asperges	2.80€ la pièce
Crème brûlée aux écrevisses et au foie gras	6.00€ la pièce
Crème brûlée au Chorizo / Emmental	4.30€ la pièce

Saupiquet	6.50€ la part
Suprême de pintade sauce Normande	5.30€ la part
Suprême de pintade sauce forestière	5.50€ la part
Suprême de volaille poché, rôti, crémeux de langoustines	7.60€ la part
Suprême de volaille, sauce Normande	5.00€ la part
Veau façon basquaise	6.00€ la part

Viandes froides

Filet de poulet à l'estragon	20.30€ le kg
Gigot froid	37.15€ le kg
Lapin farci	24.35€ le kg
Pistaché au jambon	15.30€ le kg
Poulet fermier rôti	13.50€ le kg
Rosbif froid	34.70€ le kg
Rôti de porc cuit	18.75€ le kg
Rôti de veau farci	14.60€ le kg
Rôti de dinde	17.50€ le kg

Magret de canard, sauce au poivre vert (1/2 par pers.)	6.50€ la part
Magret de canard, sauce au vinaigre de Xérès (1/2 par pers.)	6.50€ la part
Magret de canard en chevreuil (1/2 par pers.)	6.50€ la part
Mignon de porc mariné, beurre de mirabelles	7.00€ la part
Noisette de biche au jus de pain d'épices*	7.60€ la part
Ballotin de veau farci aux cèpes	8.70€ la part
Pavé de bœuf, sauce Périgourdine	8.70€ la part
Pavé de bœuf, sauce Epoisses	7.70€ la part
Pavé de mignon de marcassin en croûte de noisettes, jus au foie gras*	7.20€ la part
Poule en sauce aux morilles	5.90€ la part
Poulet à la Gaston Gérard (cuisse)	5.00€ la part
Carbonade de Boeuf	6.00€ la part
Ballotin de Lapin farci sauce au cidre (150 gr/pers.)	8.10€ la part
Rôti de porc Orloff	5.30€ la part
Salmis de pintade	5.500€ la part
Sauté de chapon aux morilles sauce Riesling*	7.70€ la part

*en saison

Poissons chauds

Ballotin de sandre, gratinée amandes, pistaches, sauce crème safran	7.20€ la part
Coquille St Jacques	5.60€ la part
Crumble de St Jacques sur fondue de poireaux	7.20€ la part
Dos de cabillaud à la plancha, émulsion de Chablis et fumet de crustacés	7.20€ la part
Dos de saumon, sauce morilles	7.50€ la part
Dos de saumon, beurre rouge au Pinot et pointes d'asperges	7.20€ la part
Filet de sandre sauce Chablis	8.20€ la part
Filet de sole tropicale, sauce normande	7.20€ la part
Filet de sole tropicale soufflé d'un coussin de St Jacques, Sauce Noilly	8.20€ la part
Fricassée de sole et St Jacques au Safran	7.20€ la part
Dos de Cabillaud sauce Chablis et son crumble	7.70€ la part
Filet de bar au beurre Blanc	7.40€ la part
Filet de bar sauce citronnée et julienne de légumes	7.70€ la part
Sole et Saumon sur coulis de fenouille	7.70€ la part

Trio de Poisson(Sandre, Saumon, Lotte) au beurre blanc	7.10€ la part
Lotte à l'armoricaine	8.20€ la part
Lotte au vinaigre de cidre	8.20€ la part
Lotte et coquille St Jacques à la mode Grassoise	8.20€ la part
Mousseline de fins poissons, St Jacques et homard, sauce Américaine	8.70€ la part
Noix de St Jacques à la badiane	7.10€ la part
Noix de St Jacques sauce champagne	7.20€ la part
Pavé de bar aux artichauts et queues d'écrevisses	7.70€ la part
Pavé de cabillaud en marinère de coquillages	7.20€ la part
Pavé de sandre et écrevisses sauce chablis	7.20€ la part
Pavé de sandre à la vigneronne	7.20€ la part
Pavé de saumon à la tapenade	7.20€ la part
Pavé de saumon sauce champagne	7.20€ la part
Noix de St Jacques sur fondue de poireaux en coquille	7.20€ la part
Soufflé de loup au curry et queue de gambas	6.70€ la part

Viandes chaudes

Blanquette de veau	6.60€ la part
Coq au vin de Bourgogne	5.70€ la part
Coq au vin du Jura	5.90€ la part
Cuisse de canard aux olives	6.30€ la part
Cuisse de canard à l'orange	6.30€ la part
Cuisse de canard farcie, truffée, sauce Armagnac	7.20€ la part
Cuisse de poulet au cidre	4.90€ la part
Dodinette de caille, sauce forestière	7.60€ la part
Filet de bœuf rôti, sauce Madère ou sauce Porto (130gr/pers.)	12.90€ la part
Filet de bœuf en croûte, sauce Madère, sauce Porto ou sauce Périgourdine (130gr/per.)	14.30€ la part
Filet de veau en croûte de champignons, sauce Porto	8.60€ la part
Filet de pintade farci au ris de veau	7.70€ la part
Jambon à la Chablisienne	5.60€ la part
Lapin en sauce à la crème (cuisse)	8.10€ la part
Lapin à la Provençale (cuisse)	8.10€ la part
Magret de canard, asperges vertes et fondue d'oignons blancs, sauce morilles	7.00€ la part
Magret de canard au jus de pamplemousse (1/2 par pers.)	6.50€ la part

Un artisan à votre service

MAGASIN OUVERT
DU LUNDI AU SAMEDI
DE 8H30 A 12H30
ET
DE 14H30 A 19H00

PLACE DE LA LIBERATION
21150 VENAREY LES LAUMES

Tél : 03.80.96.10.10

E-mail : boucherie.chargueros@orange.fr

Site : www.boucherie-chargueros.fr

N° Dispense d'agrément : 827 792 789 00014

SIRET : 827 792 789 00014

N° Intracommunautaire : FR93827792789

RCS Dijon 827792789

SAS CHARGUEROS ET ASSOCIES

CHARCUTERIE - TRAITEUR

03.80.96.10.10



Votre commande

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Conditions générales de vente

- La TVA pour nos plats à emporter du magasin est de 5.50% incluse.
- Nous pouvons vous livrer TVA à 20.00%.
- Toute commande peut être livrée dans notre zone de distribution. Consultez notre tarif en vigueur.
- Les prestations avec service vous seront facturées avec un taux de TVA à 20% .
- La location de vaisselle sera facturée avec un taux de TVA à 20%.
- Votre commande ainsi que le nombre de convives devront nous être confirmés 72 heures à l'avance.
- Un chèque de caution vous sera demandé pour toute commande de plats cuisinés.
- Selon les cours saisonniers, les tarifs sont susceptibles d'être modifiés, mais nous nous engageons à respecter les prix indiqués à la date de votre commande.
- Paiement par carte bancaire accepté