

## Buffet Place du marché ..... à partir de 21,90€/personne

À partir de 10 personnes

Verrine du moment

### Les salades :

3x100gr de crudités au choix (carottes râpées, céleri rémoulade, taboulé, piémontaise au jambon, macédoine)

### Planchard de charcuterie :

Cervelas 2 tranches

Rosette 2 tranches

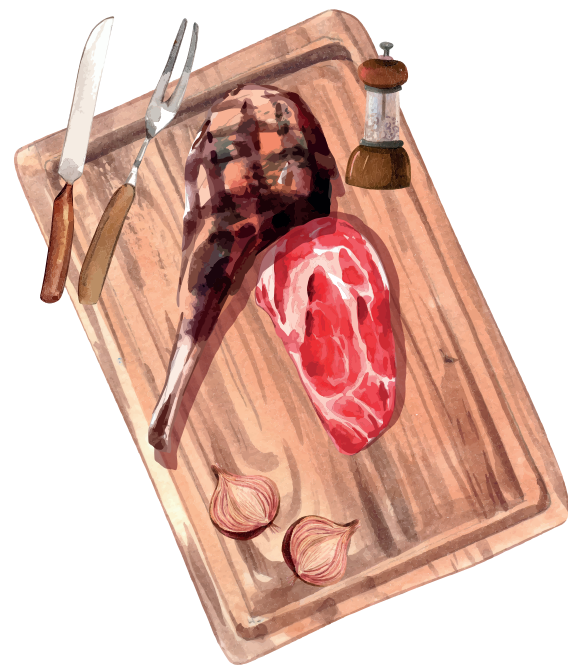
Andouille de campagne 2 tranches

Saucisson à l'ail 2 tranches

Jambon blanc 1 tranche

Jambon de pays 1 tranche

Roulade de jambon 2 tranches



### Douceur de la mer :

Rillettes de poissons du moment

### Trio de viandes froides :

Rôti de boeuf 2 tranches

Rôti de porc 2 tranches

Demi cuisse de poulet rôti

Sur vaisselle consommable

+1,50 euros sur planchard, ardoise...

1

Choisissez vos colis à commander en boutique ou sur notre site internet

[boucherieplacedumarché.fr](http://boucherieplacedumarché.fr)



2

Récupérez votre colis en click & collect dans notre boutique :



5 rue du Dauphin 77370 Nangis



## Carte des prestations

À retrouver sur notre site  
[boucherieplacedumarché.fr](http://boucherieplacedumarché.fr)



Ouvert du Mardi au Dimanche | 5 rue du Dauphin 77370 Nangis | 01.64.60.97.84

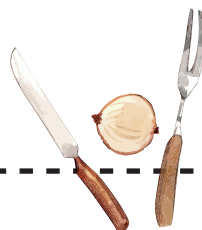
## Les colis

### Simple

45,00€

1 Kg de rôti de porc | 1 Kg de côtes de porc | 1 Kg de bourguignon | 1 Kg de steak | 1 Kg de cuisses de poulet

Soit 5 Kg, environ 9€ le kilo



### Famille

100,00€

1 Kg de veau (rôti ou blanquette au choix) | 1 Kg de bourguignon | 1 Kg de rôti de porc | 1 Kg de steak | 1 Kg d'escalopes de dinde | 1 Kg de cuisses de poulet | 1 Kg de saucisse couteau | 1 Kg de merguez | 1 Kg de rosbeef | 1 Kg de côtes de porc

Soit 10 Kg environ 10,00€ le kilo

### Alsacien

45,00€

2 Kg de choux cuit Label Rouge | Cervelas 12 tranches | Saucisson à l'ail 12 tranches | 6 saucisses de Strasbourg | Petit salé 6 tranches | 6 saucisses fumées

Soit 4,5 Kg environ 10,00€ le kilo

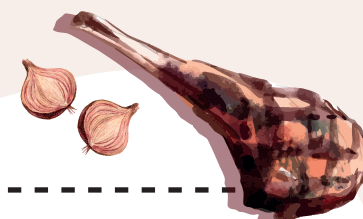


## Montagnard

40,00€

Jambon blanc 6 tranches | Chorizo 12 tranches | Rosette 12 tranches | Saucisson à l'ail 12 tranches | Roulade de jambon 12 tranches | Salami 12 tranches | Jambon de pays 6 tranches | 1,2 Kg de fromage raclette (lait cru ou pasteurisé au choix)

Soit 2,5 Kg environ 16,00€ le kilo



## Petit salé

50,00€

1 jambonneau demi-sel | Saucisson à l'ail 12 tranches | 6 saucisses fumées | 1/2 palette demi-sel | 6 tranches de poitrine fumée | 2 bocaux de lentilles

## Cassoulet

50,00€

6 cuisses de canard confites | 6 saucisses fumées | Saucisson à l'ail 12 tranches | 2 bocaux d'haricots blanc à la graisse d'oie

## Plancha

35,00€

500 Gr de boeuf | 500 Gr de veau | 500 Gr de porc | 500 Gr de dinde

Soit 2 Kg environ 17,50€ le kilo



## Basse cour

65,00€

1 poulet fermier 2kg | 1kg cuisse de dinde | 1kg cuisse de poulet | 1Kg filet de dinde

Soit 5 Kg environ 13,00€ le kilo

## Les buffets

Laissez-nous prendre en charge la restauration de votre événement, vous offrant ainsi la tranquillité d'esprit nécessaire pour profiter pleinement de chaque moment.

Profitez des produits de la boucherie pour vos événements !

## Buffet campagnard

à partir de 16,90€/personne

À partir de 10 personnes

### Les salades :

3x100 Gr de crudités au choix (carottes râpées, céleri rémoulade, taboulé, piémontaise au jambon, macédoine)

### Les charcuteries :

Rosette 2 tranches  
Jambon blanc 1 tranche  
Saucisson à l'ail 2 tranches  
Andouille de campagne 2 tranches  
Roulade de jambon 2 tranches  
Jambon de pays 2 tranches

### Duo de viandes froides :

Rôti de boeuf 2 tranches  
Rôti de porc 2 tranches

Sur vaisselle consommable  
+1,50 euros sur planchard, ardoise...

