

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

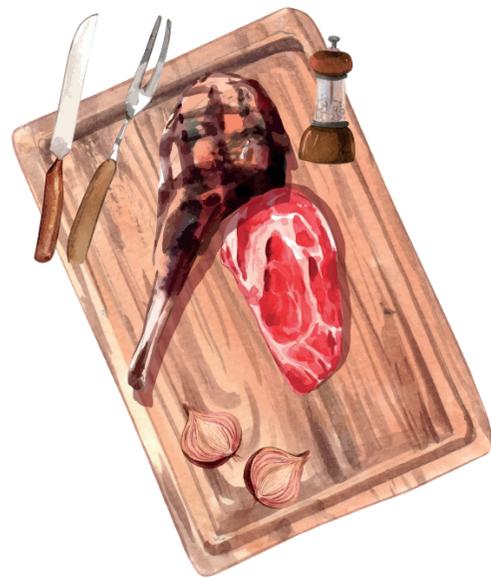
Andouille de campagne 2 tranches

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



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



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...

