



LA BOUCHERIE LUCÉENNE

Géraldine et Fabrice Guilbaud

44 rue du Président Coty
44980 Sainte Luce sur Loire
Tel : 02 40 25 60 65

LA CARTE TRAITEUR

Cocktails Apéritifs

Minimum 10 pièces de chaque

Canapé traiteur froid
Verrine
Mini-brochette de gambas
Cuillère apéritive
Mini-brochette involtini

1€80 pièce
2€50 pièce
1€50 pièce
1€20 pièce
0€80 pièce

Entrées froides

Minimum 6 personnes

Ananas cocktail
Saumon fumé sauce crème fraîche
Tartare de saumon 100gr
Coupe de gambas marinées 120gr
Foie gras et son confit d'oignons 60gr env.
Ardoise Terre et Mer
(gambas / saumon fumé / pain / saumon / 3 sec / foie gras)
Ardoise de la Mer
(poissons fumés)

5€90 pièce
5€50 pièce
6€90 pièce
5€90 pièce
10€50 pièce
10€90 pièce
9€90 pièce

Entrées chaudes

Minimum 6 personnes

Bouchée Ris de Veau
Coquille St Jacques Nantaise ou Parisienne
Cassiolette St Jacques Petits Légumes

6€90 pièce
7€20 pièce
6€90 pièce

Buffet froid

Minimum 6 personnes

Les salades classiques (250gr/pers)

Piémontaise
Carottes rapées
Betterave
Céleri
Macédoine
Taboulé oriental
Champignon à la Grecque

1€90 les 100grs
1€00 les 100grs
0€95 les 100grs
1€50 les 100grs
1€00 les 100grs
1€30 les 100grs
1€90 les 100grs

Les salades élaborées (250gr/pers)

Lyonnaise
Océane
Alaska
Espagnole
Niçoise Thon
Tomate à la Grecque
Fruit de Mer

2€45 les 100grs
2€35 les 100grs
2€00 les 100grs
2€40 les 100grs
2€30 les 100grs
2€55 les 100grs
2€30 les 100grs

Ardoise charcuterie
(saucisson à l'ail / andouille / rosette / jambon sec / chorizo / pâté)

3€20 /pers

Les viandes froides

Rôti de porc froid
Rôti de boeuf froid
Rôti d'agneau
Emincé de poulet

1€20 la tranche
1€20 la tranche
2€50 la tranche
1€80 la part

Les Fromages

Brie / Tomme / St Nectaire / Gruyère / Beurre

2€30 /pers

Plats cuisinés sur poellon

Minimum 10 personnes

Choucroute garnie + 1/2 jarret
Couscous royal + semoule
Paëlla royale
Poulet basquaise + riz ou pomme de terre vapeur
Tajine de veau ou d'agneau + semoule
Colombo de poulet ou porc + riz
Rougail saucisse + riz
Rougail de la mer + riz
Jambalaya

12€90 la part
9€90 la part
10€50 la part
8€90 la part
8€90 la part
8€50 la part
8€50 la part
9€90 la part
9€50 la part

Plats cuisinés traditionnels

Minimum 10 personnes

Cuisse de pintade sauce aux cèpes
Rôti de veau sauce forestière
Boeuf bourguignon
Cuisse de canard confite sauce au poivre
Coq au vin
Langue de boeuf sauce forestière
Sauté de veau à la provencale
Suprême de pintade sauce au poivre ou forestière
Cuisse de canette à l'orange
Civet de lapin

6€90 la part
7€90 la part
7€50 la part
8€50 la part
7€90 la part
7€90 la part
7€90 la part
7€90 la part
10€50 la part
8€50 la part

Poissons cuisinés

Minimum 10 personnes

Pavé de saumon sauce beurre blanc
Fondue de poireau
Filet de sandre sauce beurre blanc

7€90 la part
7€90 la part
8€50 la part

Accompagnements

Gratin Dauphinois
Gratin de légumes
Ratatouille
Moquette de Vendée
Pommes dauphines artisanales
Pommes paillasson

2€30 pièce
2€50 pièce
2€20 pièce
1€30 pièce
26€75 le kg
19€50 le kg

*Accompagnez votre repas
avec une sélection de vin,
à retrouver en magasin.*

Nos tarifs sont valables jusqu'au 31/08/2026.

