

Boucherie – Charcuterie - Traiteur

CHEZ BRUNO

Côté Traiteur

14, rue Aimée Charpentier – DAMVILLE

Tél : 02.32.34.52.65

TRAITEURS 2019-2020

APERITIFS

SANGRIA 25 cl	2€00
PUNCH 25 cl	2€00

COCKTAILS

Boudins noirs et blancs, cocktail	12€90 le kg
Brochette de charcuterie	1€80 pièce
Pilon de poulet wings	11€90 le kg
Chouquette	0€30 la pièce
Assortiment mini brochettes (queue crevette – saumon – Œuf de caille – magret fumé) 40pièces	40€00 le plateau
Navette (saumon , œuf de lump – rillette canard)	0€60 la pièce
Pain surprise poisson, charcuterie (environ 50 toasts)	28 €00 la pièce
Verrine assorties	1€20 la pièce
Plateau maraîchers avec sauce (5 pers. Minimum)	1€70 par pers.
Canapés salés assorties	0€50 pièce
Canapés salés chauds assorties	0€60 pièce
Mini brochette queue de crevette (les 10)	8€00
Bouderille aux anchois – le kg	19€90

Cocktail dînatoire (5 personnes minimum)

- 5 mises en bouche chauds et froids
- 2 tartelettes boudin noir ou camembert avec compote de pommes
- 3 brochettes assorties (queue crevette – œuf de caille – magret fumé)
- 2 pilons poulet mexicain
- 1 cassolette de St Jacques
- 1 plateau maraîcher
- 3 verrines assorties
- 5 petits fours sucrés assorties
- 3 brochettes de fromages

20€00 par personne

ENTREE CHAUDES (6 pièces minimum)

Aumônière de lotte	4€20 pièce
Aumônière de Riz de Veau	4€90 pièce
Aumônière de St Jacques	3€90 pièce
Bouchée aux fruits de mer	2€90 pièce
Bouchée aux ris de veau	3€90 pièce
Bouchée à la reine	2€50 pièce
Cassolette de Saumon et son coulis de poireau	3€90 pièce
Cassolette de St Jacques à la bretonne	4€50 pièce
Cassolette d'écrevisse sauce Nantua	4€50 pièce
Cassolette de cuisse de grenouille persillé	4€50 pièce
Cassolette de Lotte à l'armoricaine	4€90 pièce
Coquille Saint Jacques	3€20 pièce
Corolle de sole tropicale à la normande	3€20 pièce
Cassolette de ris de veau aux cèpes	4€90 pièce
Feuilleté d'escargot	3€50 pièce
Feuilleté de confit de canard au foie gras	4€90 pièce
Feuilleté de saumon sauce oseille	2€90 pièce
Feuilleté de lotte thermidor	3€20 pièce
Feuilleté de St Jacques à la normande	3€50 pièce
Feuilleté normand (dinde – pommes sauce calva)	3€50 pièce
Brochette de gambas/mandarine à griller (125 gr)	4€50 pièce

Plats cuisinés poisson

Filet de perche crème langoustine	5€50 la part
Filet de sole sauce normande	5€20 la part
Lotte à l'armoricaine	6€90 la part
Paupiette de saumon sauce crevette	4€50 la part
Pavé de sandre sauce champagne	6€50 la part
Pavé de saumon à l'oseille	5€90 la part

ENTREES FROIDES (6 pièces minimum)

Assiette gourmande (œuf mollet, magret fumé, toast chèvre chaud, gésiers de volaille	4€50
Avocat au crabe	2€95
Coquille macédoine au crabe	2€90
Coquille ou médaillon de Saumon macédoine	3€50
Coquille surimi	2€50
Cornet de jambon macédoine	2€50
Cornet jambon blanc aux pointes d'asperges	2€90
Foie gras de canard	6€90 les 100g
Avocat norvégien	3€90
Galantine volaille présentée (2 tranches 0.120g)	14€90 le kg
Melon avec Bayonne, selon saison	3€50
Ananas aux fruits de mer	4€20
Pamplemousse aux fruits de mer	3€00
Tomate farcie aux cocktails de crevette	2€95
Saumon fumé (2 tranches)	3€95
Plateau de charcuterie : 1 tr. Bayonne, 2 tr saucisson ail, 2 tr. rosette, 2 tr. andouille, 1 tr. salami	2€80
Plateau charcuterie avec pâté maison	3€50
Saumon frais mariné à l'aneth	4€50
Terrine de Saumon Maison (2tranches)	3€50
Salade de Gambas Mandarine	18€90 le kg
Médaillon de saumon macédoine crevette	3€90

SPECIALITES MARINES PRESENTEES SUR PLAT

Terrine de St Pierre	0.080 Kg	2€80 par pers.
Carpaccio de saumon	0.120 kg	4€50 par pers.
Terrine de St Jacques	0.080 kg	2€50 par pers.
Terrine de Saumon	0.080 kg	2€50 par pers.
Saumon farci mousse printanière présenté sur lit macédoine 3 kg environ (25 tranches)		75€00 pièce
Brochet farci mousse printanière présenté sur lit macédoine 3 kg environ (25 tranches)		80€00 pièce
Truite farcie mousse printanière présentée sur lit macédoine 3 kg environ (25 tranches)		75€00 pièce
Brochette de gambas provençale 0.120kg min.		2€60 pièce

TERRINES DE PATE MAISON

Pâté de foie à l'ancienne	2kg20 environ	17€50 pièce
Pâté forestier		9€50 le kg
Pâté campagne	2kg20 environ	22€00 pièce
Pâté de lapin	2kg20 environ	25€00 pièce
Rillette de porc	2kg20 environ	22€00 pièce
Pâté de foie volaille	2kg20 environ	25€00 pièce
Pâté aux pommes	2kg20 environ	25€00 pièce
Pâté canard au poivre	2kg20 environ	25€00 pièce

NOS SALADES COMPOSEES par 3 kg

Piémontaise au jambon	6€50 le kg
Pommes de terre, jambon supérieur, mayonnaise, tomates œuf durs, cornichons	
Salade gauloise aux haricots verts	7€50 le kg
Pommes de terre, mayonnaise, jambon, haricots verts, carottes, lard fumé ...	
Salade 4 saisons	6€50 le kg
Pommes de terre, tomates, jambon, maïs, vinaigrette, persil, ciboulette ...	
Salade paysanne	6€50 le kg
Langue de coche, pommes de terre, oignons, cornichons, échalotes, vinaigrette...	
Salade alsacienne	7€50 le kg
Pommes de terre, cervelas supérieur, lard fumé, saucisson à l'ail, choux choucroute	
Salade niçoise	6€50 le kg
Riz, tomates, vinaigrette, thon au naturel, œufs durs, tomates fraîches, olives ...	
Cocktail crevettes	9€50 le kg
Riz, surimi, crevettes, tomates, concentré de tomates, tabasco, whisky, piment cayenne	
Salade du pêcheur au thon	7€50 le kg
Pommes de terre, thon, mayonnaise, poivrons rouges, olives noires, ciboulette	
Salade Marco Polo	7€50 le kg
Pâtes, surimi, sauce crème, poivron	
Salade norvégienne aux tagliatelles	9€50 le kg
Pâtes, saumon fumé, crème	
Duo carotte – céleri	5€50 le kg
Taboulé	7€50 le kg
Semoule de blé dur, tomates, poivrons, olive, persil, menthe poivrée ...	
Champignon à la grecque	8€50 le kg
Champignons, concentré de tomates, sauce ketchup, vin blanc, oignons, coriandre	
Salade de concombre	6€50 le kg
Salade de choux lardons	7€50 le kg
Choux blancs, lardons, gruyère, vinaigrette	
Salade de hareng	6€50 le kg
Pomme de terre, hareng, oignons	
Salade exotique	9€50 le kg
Riz, ananas, fruit de mer, crevette	
Cocktail fruits de mer	9€50 le kg
Crabe, gambas, oignons, olives noires, poivron, calamar	
Salade strasbourgeoise	7€50 le kg
Pomme de terre, saucisses francfort, strasbourg, oignons)	
Salade de cervelas	6€50 le kg
Pomme de terre, cervelas, oignon	

PLATS CUISINES – 2 légumes au choix

Blanquette de veau (sans os)	5€90
Bourguignon	5€50
Caille farcie aux raisins 2 pièces	6€50
Carré de porc aux figues (1côte 0kg 200)	5€00
Cuisse de canard confite au cidre	5€50
Cuisse de canard sauce normande	5€50
Canard à l'orange	5€50
Côte de veau sauce normande	6€50
Cuisse de lapin sauce moutarde à l'ancienne	5€90
Carré d'agneau thym – romarin (3 côtes)	7€50
Coq au vin	5€50
Cuisse de pintade forestière	5€50
Cuisse de poulet basquaise	4€90
Escalope de veau à la jurassienne	6€90
Filet de bœuf sauce foie gras	12€50
Filet de canard au miel	7€50
Filet de canard sauce forestière	7€50
Filet de canette au foie gras	8€00
Filet mignon de porc au roquefort	6€50
Gigot agneau maître d'hôtel	6€90
Grenadin de veau aux cèpes	10€50
Joue de porc confite sauce au cidre	6€50
Jambon braisé au porto	5€50
Langue de bœuf sauce piquante	5€90
Lasagne bolognaise	4€50
Osso bucco de veau	6€90
Paupiette de lapin aux pruneaux	5€50
Paupiette de veau forestière	6€90
Paupiette de poulet forestière	4€50
Pigeon au miel	8€50
Potée	5€90
Poulet colombo	4€50
Ris de veau aux cèpes	8€50
Rognon de bœuf sauce madère	3€50
Noix de veau aux girolles	8€50
Rôti de veau orlof	6€90
Tartiflette au reblochon (500 gr.)	6€00
Tête de veau sauce gribiche	6€00
Navarin d'agneau	6€50
Pintade au chou	5€50
Rôti filet de porc paysan	5€50
Osso bucco de dinde	4€90
Fricassé de lapin sauce chasseur	5€50
Bœuf braisé	5€90

Sauté de porc à la moutarde	4€50
Poule au pot	4€50
Chili con carne	4€90
Pintade périgourdine	7€50
Fondant de Poulet aux Girolles	6€50
Souris d'Agneau au Thym	8€50
Suprême de Pintade au sauternes	8€50
Jambon en Croute sauce porto	6€90
Ballotin de pintade aux girolles	6€90

Possibilité de location :

Bain marie avec cartouches d'alcool : 30€00

Trépiéd avec gaz : 15€00

LEGUMES CUISINES AU CHOIX (250 grs par personne)

Fagots haricots verts
 Flageolets
 Haricots verts
 Petits pois
 Gratin de pâte
 Gratin dauphinois
 Pomme dauphine
 Flanc de légumes
 Ratatouille
 Pomme confite
 Râpé de pommes de terre
 Poire au vin
 Gratin de choux fleur
 Fondue de poireaux
 Cocktail de champignons
 Tomate provençale
 Ecrasée de pommes de terre aux cèpes
 Purée de 3 légumes
 Riz camarguais
 Poêlée sarladaise
 Pommes Hanna

VIANDES FROIDES PRESENTEES ET DECOREES

2 TR BŒUF – 2 TR. PORC – ½ CUISSE DE POULET	4€20
2 TR. BŒUF – 2 TR PORC	3€80
2 TR BŒUF – 2 TR.PORC – ½ CUISSE POULET – 1 TR.GIGOT	5€50
JAMBON A L'OS 0kg150 par personne	2€50
POITRINE DE VEAU FARCIE 0kg 180	2€90
CARRE DE PORC 0kg150 environ	2€90

PLATEAU DE FROMAGES

- Brie – emmental avec salade 1€60 par personne
- Pont l'Evêque – camembert – buchette lait mélangé
Bleu – tomme blanche – brie – emmental
Avec salade verte 2€60 par personne

PAIN

- Petit pain 0€35
- Baguette 0€90
- Pain méchoui 5 k min. 40 personnes environ 6€50 le kg
- Pain campagne tranché 5 personnes 2€20

PÂTISSERIE

- Gâteaux divers 3€40 par personne
- Tarte divers 2€20 par personne
- Pièce montée 3 choux 3€90 par personne
- Tartelette assortie 1€90 par personne

*Sujet pour pâtisserie : 10 € pièce
(Mariage – Baptême)*

Pour toute commande un acompte de 30 % vous sera demandé

Le solde du repas réglé au plus tard à la livraison

*Pour tous nos plats et présentoirs, un chèque de caution de 100 € vous sera
demandé*

Les plats sont à rendre propre.

Possibilité de livraison à partir de 30 personnes

Livraison sur un rayon de 20 kms : 15 €, au-delà 1€ du km

COUSCOUS A L'ORIENTALE (10 personnes minimum)

BŒUF
MERGUEZ
POULET
AGNEAU
SEMOULE
LEGUMES

Prix : 7€90 par personne

PAELLA A LA CATALANE
(10 personnes minimum)

RIZ CUISINE
TOMATE
POIVRON/OIGNON
PETIT POIS
POULET - MOULES – CREVETTES
ENCORNET – CUBE ECHINE
CHORIZO – LANGOUSTINE

Prix : 7€90 par personne

POT AU FEU (10 personnes minimum)

400 gr de toutes viandes confondues
JOUÉ – JARRET – PLAT DE CÔTE – PALERON – LARD FUMÉ
LEGUMES POT AU FEU
OS A MOELLE
+ 1 ASSIETTE DE POTAGE DU POT AU FEU avec croûtons et
gruyère râpé

Prix : 7€90 par personne

CASSOULET (10 personnes minimum)

FLAGEOLETS
SAUCISSON A L'AIL
POITRINE DE PORC
CONFIT DE CANARD
SAUCISSE DE TOULOUSE

Prix : 7€90 par personne

CHOUCRUTE GARNIE (5 personnes minimum)

CHOUX CUIT AU VIN BLANC ET LARDONS
POMME DE TERRE
1 JAMBONNETTE
SAUCISSON A L'AIL
SAUCISSE STRASBOURG ET FRANCFORT
SAUCISSE FUMEE

Prix : 5€90 par personne

RACLETTE (5 personnes minimum)

Présentée sur plat

0.200 kg DE FROMAGE
1 TR.ROSETTE
1 TR. SAUCISSON A L'AIL
1 TR.SALAMI
1 TR JAMBON DE BAYONNE
1 TR.JAMBON BLANC
1 TR. POITRINE CUITE
POMME DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS

Prix : 6€50 par personne

PLATEAU REPAS (5 personnes minimum)

Salade piémontaise	Fromage
Crudités	Pâtisserie
Bœuf – porc	1 boisson

Prix : 8€50 par personne

BUFFET FROID

18€50 par personne

ASSORTIMENT SALADES ET CRUDITES

Taboulé

Piémontaise

Carotte râpée

Riz niçois

Marco Polo

Paysanne

POISSON

Médaille de saumon avec crevettes

CHARCUTERIE

**Jambon de Bayonne – Rosette – Saucisson à l'ail – Andouille
Salami**

VIANDE

**Cuisse de poulet – Rôti de bœuf – Rôti de porc
(sauce froide)**

PLATEAU DE FROMAGE + SALADE

PATISSERIE

PIECE MONTEE (supplément de 1€50)

Pain

BUFFET FROID

13 € par personne

ASSORTIMENT CHARCUTERIE :

**1 tranche Bayonne
2 tranches rosette
2 tranches ail
2 tranches andouilles
1 tranche salami**

2 TERRINES AU CHOIX (soit 50 g par personne)

**LAPIN
FORESTIER
CAMPAGNE
RILLETTE
PAYSAN**

VIANDES

**2 tranches rôti boeuf
2 tranches rôti porc
1/2 cuisse de poulet**

SALADES

3 au choix (soit 0.300 g par personne)

**PAYSANNE
MARCO POLO
CHOUX LARDONS EMMENTAL
TAGLIATELLE SAUMON FUME
RIZ NICOIS
PIEMONTAISE
TABOULE
CAROTTES RAPEES**

(compris mayonnaise – cornichons – moutarde)

COMPOSER VOTRE MENU

(10 Personnes minimum)

1° ENTREE

Fond artichaut norvégien

Ou

Pavé de saumon

Ou

Coquille St Jacques

Ou

Coquille de saumon

2° ENTREE

Bouchée au ris de veau

Ou

Feuilleté normand

Ou

Cornet de jambon sur lit macédoine

Ou

Assortiments de charcuterie

(Bayonne – andouillette – rosette – saucisson ail – salami)

PLATS CUISINES

Giglette de canard sauce normande

Ou

Osso Bucco de veau

Ou

Langue de bœuf sauce piquante

Ou

Gigot d'agneau maître d'hôtel

LEGUMES AU CHOIX

Gratin dauphinois – fagots haricots verts – Flageolets – Tagliatelle

Pommes dauphine

SALADE VERTE

PLATEAU DE FROMAGE (6 assortiments)

PATISSERIE

Pièce montée (supplément 1€50)

PAIN

Prix : 18€00 par personne

A louer : bain marie avec alcool (30€ la pièce)