

CHEZ BRUNO

14, rue Aimée Charpentier
27240 DAMVILLE
Tél : 02.32.34.52.65

Site Internet : www.chez-bruno-boucherie-traiteur.fr

[Facebook](#) : Chez BRUNO Damville



PLATS TRAITEURS

COCKTAIL

Mini Boudin noir et blanc	14€90 le kg
Assortiments mini brochettes (queue de crevettes – saumon-Œufs de cailles – magret fumé) (40 pièces)	40€00 le plateau
Pain Surprise campagne (50 toasts)	28€00 pièce
Pain Surprise poisson (50 toasts)	28€00 pièce
Verrines assorties	1€80 pièce
Plateau maraîchers avec sauce (5 pers. minimum)	1€80 par pers.
Plateau de canapés salés froids (50 pièces assorties)	30€00 le plateau
Plateau de canapés chauds (50 pièces assorties)	30€00 le plateau
Mini burger	0€80 pièce

Entrées froides (Minimum 3 personnes)

Coquille de saumon	3€00 pièce
Saumon fumé	49€90 le kg
Foie gras de canard maison	69€90 le kg
Terrine de saumon ou saint jacques (2 tranches)	3€50 la part
Saumon farci reconstitué (25 parts minimum)	75€00 pièce
Avocat norvégien	3€90 pièce
Salade de gambas aux mandarines	18€90 le kg
Ballottine chapon pommes poêlées	16€90 le kg
Ballottine de cerf grand veneur	16€90 le kg

CHEZ BRUNO

Entrées chaudes (minimum 3 personnes)

Cassolette de saumon et son coulis de poireaux	3€90 pièce
Cassolette de St jacques à la bretonne	4€50 pièce
Cassolette de ris de veau aux cèpes	4€90 pièce
Feuilleté de St Jacques à la Normande	3€50 pièce
Feuilleté pêcheur	3€50 pièce
Bouchée aux fruits de mer	3€50 pièce
Bouchée au ris de veau	3€50 pièce
Coquille St Jacques	3€50 pièce
Boudin blanc porto	7€90 le kg
Boudin blanc truffé	16€90 le kg
Boudin blanc à l'ancienne	14€90 le kg
Boudin blanc Royal	16€90 le kg
12 Escargots bourgogne (Belle Grosseur)	4€50 les 12
Pavé de saumon à l'oseille	3€50 la part
Paupiette de saumon à la bisque de Homard	2€90 la part
Aumônière de lotte	4€20 pièce
Aumônière de St jacques	4€20 pièce
Aumônière de ris de veau aux cèpes	4€90 pièce
Cassolette d'escargot (8 pièces)	4€50 pièce
Feuilleté escargot	3€90 pièce
Cassolette de lotte à l'armoricaine	4€90 pièce
Feuilleté de saumon à l'oseille	2€90 pièce

Plats cuisinés à base de poisson (3 personnes minimum)

Filet de sandre en papillote et son foie gras grillé	8€90 la part
Filet de perche crème langoustine	5€50 la part
Lotte à l'armoricaine	6€90 la part
Paupiette de saumon sauce normande	3€50 la part
Pavé de sandre sauce champagne	6€50 la part
Dos de cabillaud	6€90 la part

CHEZ BRUNO

Plats cuisinés à base de viande (3 personnes minimum)

Caille farcie au foie gras	6€50 la part
Giglette canard sauce normande	6€50 la part
Filet de canard sauce forestière	7€50 la part
Noix de veau aux girolles	8€50 la part
Cuisse de pintade aux girolles	6€20 la part
Ris de veau aux cèpes	8€50 la part
Rôti de veau Orloff	6€90 la part
Filet de canard sauce miel	7€50 la part
Pavé de rumsteack sauce foie gras	6€90 la part
Jambon braisé sauce porto	5€50 la part
Grenadin de veau aux cèpes	8€50 la part
Pavé d'autruche	8€50 la part
Fondant de poulet aux girolles	6€50 la part
Civet de sanglier aux airelles	5€50 la part
Civet de biche aux airelles	6€90 la part
Fondant de pintade aux girolles	6€90 la part
Cuisses de canard confite au cidre	6€50 la part
Rôti de chapon farci au foie gras	7€90 la part
Pavé d'agneau maître d'hôtel	6€50 la part
Chapon à la crème de girolles	8€50 la part
Souris d'agneau au thym	7€90 la part
Fondant de chapon aux cèpes	7€90 la part
Tournedos de cerf sauce grand veneur	8€50 la part
Tournedos de filet bœuf avec foie gras à poêler	12€90 la part
Suprême de pintade au sauternes	8€50 la part
Fondant de chapon au foie gras	8€50 la part
Moelleux de dinde aux cèpes	5€90 la part

Tous nos plats cuisinés sont accompagnés de 2 légumes au choix

Gratin dauphinois	Ecrasé de pommes de terre aux cèpes (supplément 1€30pièce)
Fagot haricots verts	Ecrasé de pomme de terre au foie gras (supplément 1€30pièce)
Riz camarguais	Pomme Anna
Gratin chou-fleur	Poêlée sarladaise
Râpée de pomme de terre	Purée 3 légumes
Poire au vin	Flageolet
Pomme dauphine	Pomme confite
Tomate provençale	
Gratin crémeux Brocolis/Carotte	

CHEZ BRUNO



Nos Menus de Réveillon

Menu N°1 pour 6 personnes

12 Tranches de ballotine de cerf 15.50 €

6 Bouchées aux fruits de mer 21.00 €

Filet de canard sauce foie gras 51.00 €

Pomme Anna – Gratin dauphinois

Civet de biche sauce grand veneur 41.40 €

Poire au vin – Poêlée sarladaise

Valeur **128€90**

Vendu

115.00 €

soit par personne 19.16 €

CHEZ BRUNO

Nos Menus de Réveillon

Menu N°2 pour 10 personnes

10 Tranches saumon fumé maison 39.00 €

10 Bouchées de ris de veau 35.00 €

10 Cassolettes de saumon coulis poireaux 39.00 €

10 Fondants de chapon crème girolles 85.00 €
Crémeux broco-carottes – Poêlée forestière

10 Rôti de veau Orloff 69.00 €
Fagot haricots verts – Gratin dauphinois

Valeur : **267€00**

Vendu

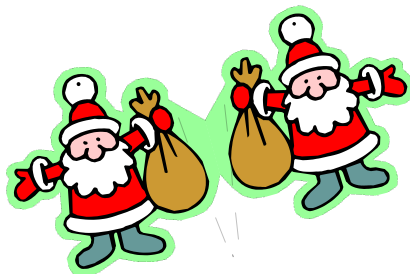
250.00 €

soit par personne : 25€00



CHEZ BRUNO

Nos Menus de Réveillon



Menu N°3 - PRESTIGE

Par personne

5 amuses- bouches chauds

1 tranche foie gras maison avec toast confit de figue

1 Cassolette de St Jacques bretonne

1 Boudin blanc truffé

Noix de veau aux girolles

Pomme Anna – Poêlée forestière – Tomates provençales

Filet de canard sauce foie gras

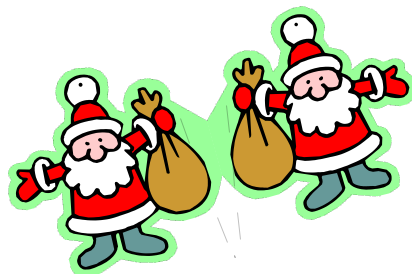
Fagot Haricot vert – Crémeux broc-carotte – Pomme dauphine

Vendu 30€00 par personne



CHEZ BRUNO

Nos Menus de Réveillon



Menu N°4 Réveillon Economique

Pour 10 personnes

10 Boudins Blancs au porto 9€48

10 Feuilletés de Saumon oseille 35€00

10 x 12 Escargots de Bourgogne 49€00

10 Pintades aux girolles 69€00

Poire au vin – Gratin dauphinois

10 Filets mignon de porc sauce porto 69€00

Fagot haricots vert - Tagliatelle

Valeur : **231€48**

Vendu 220€00

Soit 22€ par personne



8

14, rue Aimée Charpentier – Damville – 27240 MESNIL SUR ITON
Tél : 02.32.34.52.65

CHEZ BRUNO

NOS SPECIALIETES BOUCHERES

GIGOT MAITRE D'HOTEL
CHAPON FARCI
PINTADE FARCIE
CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS
MOELLEUX DE POULET
MOELLEUX DE DINDE
DINDE FARCIE
CANETTE FARCIE
ROTI DE BŒUF FOIE GRAS
CAILLE CRAPAUDINE
PAUPIETTE PINTADE FORESTIERE
TOURNEDOS DE CANARD AU FOIE GRAS
VEAU ORLOFF

NOS VOLAILLES DE NOEL

CHAPON P.A.C
CHAPON FERMIER DE BRESSE
DINDE P.A.C
DINDE FERMIERE
PINTADE P.A.C
PINTADE CHAPONNEE
PINTADE FERMIERE
CANETTE P.A.C
CANETTE DE CHALANT
POULARDE FERMIERE
CAILLE

MAGRET DE CANARD
FILET D'AUTRUCHE
CUISSÉ DE CHAPON
SUPREME CHAPON
SUPREME PINTADE
POULET DE BRESSE
TOURNEDOS DE BICHE
SAUTE DE MARCASSIN
SAUTE DE BICHE
ROTI DE SANGLIER
ROTI DE CERF

Toute une gamme de farce festive et bien d'autres à découvrir en magasin

CHEZ BRUNO

BON DE COMMANDE

N° _____

Nom Prénom du client : _____

Montant Total : _____ €

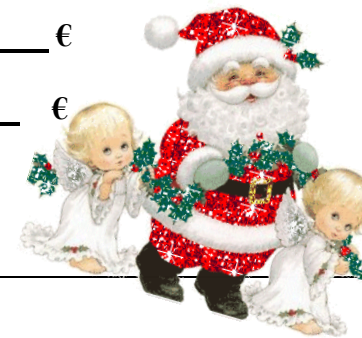
Tél. : _____ *Passer votre commande 5 jours au minimum avant le retrait* Acompte 30% : _____ €

Enlèvement de la Commande :

Date : _____ / 12 / 201

Lieu: DAMVILLE

Heure du retrait : _____



Commande des Menus (*Indiquer le nombre de Menus souhaités*)

_____ : Menu N°1 (*pour 6 personnes*)

_____ : Menu N°2 (*pour 10 personnes*)

_____ : Menu N°3 (*par personne*)

_____ : Menu N°4 (*par personne*)

Commande à la Carte (*minimum 3 personnes impératifs*)

Indiquer la quantité souhaitée et votre choix
