



LA PIÈCE DU BOUCHER DOMINGUES

CARTE TRAITEUR



En saison estivale, quoi de mieux que de partager un repas savoureux, en famille ou entre amis, sans passer des heures en cuisine ?

L'équipe de La pièce du Boucher vous propose des collations rafraîchissantes, des bouchées légères, des apéritifs (chauds et/ou froids) concoctés avec générosité, et surtout avec des produits de notre belle région.

Audrey & Pascal Domingues

**POUR TOUTES COMMANDES
MERCİ D'APPELER AU CHAMBON**

04 71 59 74 62



ENTRÉES

présentées sur plateau



CHAUDES

Bouchée à la reine jambon	3,20€
Feuilleté saumon oseille	3,50€
Quiche saumon épinards	3,50€
Tourte pomme de terre et fourme du mazet	3,50€
Coquille St Jacques	5,60€
Cassiolette de St Jacques	5,60€
Bouchée à la reine ris de veau et cèpes	5,90€
Pissaladière (kg)	17,90€
Feuilleté au jambon (kg)	17,90€

FROIDES

Terrine du moment (<i>Nous consulter</i>)	3,80€
Terrine de poisson	4,50€
Pâté croûte veau	4,50€
Délice nordique saumon	5,90€
Foie gras de canard 30% avec brioches et confits d'oignons	8,90€
Darne de saumon avec crevettes et macédoine	8,90€
Saumon fumé Label Rouge avec blinis et crème citron	9,20€



PLATS CHAUDS

Accompagnements non compris

V I A N D E S

Souris d'agneau confite aux épices	12,90€
Sauté de veau aux cèpes	10,50€
Suprême de pintadeau forestier	11,90€
Ris de veau aux morilles	14,90€
Grenadin de filet de veau aux girolles	16,90€
Filet mignon de porc sauce morilles	10,50€

P O I S S O N S

Dos de cabillaud à l'estragon	11,90€
Pavé de saumon et fondue de poireaux	11,90€
Pavé de sandre sauce champagne	11,90€
Maestro de sole et St Jacques	9,80€

GARNITURES

ACCOMPAGNEMENTS



3,50 € la part

Fagots de haricots verts par 2
Flan de lentilles du Velay
Mille-feuille de pommes de terre
Écrasé de pommes de terre
Riz pilaf
Poêlée de légumes de saisons
Ratatouille
Tagliatelles



Au poids

Gratin dauphinois	11,90€/kg
Gratin dauphinois aux cèpes	13,90€/kg
Poêlée de girolles	25,90€/kg
Râpée de pommes de terre	16,90€/kg



BUFFETS FROIDS

5 personnes minimum

Assiette de charcuterie
(saucisson, terrine, jambonnette)



Rôti de porc ou poulet rôti



Crudités



Tartes fruits

12,50 €

Pissaladière
Terrine St Jacques
et sa macédoine



Rôti de veau farci
ou rosbif de bœuf



Crudités



Tartes fruits

16,90 €

PLATS DE GROUPE

Prix par personne



Aligot, jambon cru ou saucisse	8,90€
Tajine de poulet	8,90€
Chili con carne	8,90€
Choucroute garnie	8,90€
Potée auvergnate	8,90€
Petit salé aux lentilles	8,90€
Bœuf bourguignon.....	8,90€
Roti de veau champêtre	8,90€
Blanquette de veau.....	8,90€
Sauté de veau à la provençal	8,90€
Pommes de terre sarasson saucisse	7,90€
Couscous (bœuf, agneau, poulet, merguez)	8,90€
Paëlla (poulet, gambas, fruits de mer).....	8,90€

VIANDES FROIDES

Poulet	12,50€ / kg
Rôti de porc	18,90€ / kg
Rôti de veau farci	19,90€ / kg
Rosbif de bœuf	24,90€ / kg

& CRUDITÉS

Taboulé / Salade piémontaise / Carottes râpées / Macédoine / Salade de pommes de terre avec cervelas / Céleri rémoulade / Salade de lentilles

14,90 € / kg

Autres crudités disponibles sur demande



NOUVEAU

Pour vos pique-niques ou repas d'entreprise

Plateau repas

à partir de 10,90 €*

Charcuterie ou crudités / viande froide
chips / fromage / dessert et pain

Panier pique-nique sur demande

** devis personnalisable en fonction de votre budget*

DESSERTS

Mariage, anniversaire et autres événements

3,40 €
par personne

Entremets aux fruits
Scintillant choco poire caramel
Cheese cake
Tarte aux fruits
(6 pers. ou plus)
et autres...



Pièce montée
traditionnelle ou à thème
nous consulter



TOASTS FROIDS

Pain Surprise charcuterie (environ 100 toasts) 46 €

Pain Surprise au saumon fumé Label Rouge (environ 100 toasts) .. 68 €

Plateau de toasts de charcuterie de pays (48 toasts) 28 €

Assortiment aux choix : jambon cru ou saucisson ou terrines

TOASTS CHAUDS

Petits fours salés 32 €/kg

Plaque de pizza (environ 100 toasts) 28 €

Plaque de mini croque-monsieur (48 toasts) 32 €

Plaque de pissaladière (environ 100 toasts) 38 €

Plaque de quiche (environ 100 toasts) 38 €





TAPAS



Mini Accras de morue (25 pièces) 25 €/kg

Pépites d'encornet pannées (15 pièces) 25 €/kg

Brochettes festives (12 pièces) 24 €

Jambon cru, pruneaux, emmental et chorizo

Brochettes apéritives (12 pièces) 26 €

Coppa, fromage, tomates confites et jambon à l'os

Brochettes prestiges (12 pièces) 28 €

Viande des grisons, olives, terrine de poulet et tomates cerises

PLANCHES APÉRO



Planche charcuterie 17,50 €

Chorizo, saucisson, terrine de campagne et jambon cru

Planche mixte 17,50 €

Fromage de pays, jambon cru, rillettes, chorizo et cornichons

Planche prestige 26,90 €

Terrine de foie gras, coppa, jambon cru (hungaro ou serrano), viande des grisons et saumon fumé

GAMME PRIVILÈGE

Verrines salées 2,60 €/pièce

Tartare de tomates et chèvre ou perles de l'océan au saumon ou lentilles au foie gras ou gambas curry ou saumon et guacamole etc...

Plateau de mini bagels (48 pièces) 44,90 €

*Pavot chiffonnade de jambon cru fromage frais, sésame courgettes thon et câpres, fromage ail et fines herbes
fromage blanc et saumon fumé au citron*

Plateau de mini burgers au foie gras (20 pièces)..... 32,90 €

Plateau de canapés Fantastic (58 pièces) 45,90 €

*Tomates confites et fromage chèvre frais, foie gras canard et figues, filet poisson et œufs de truite, tortilla au thon et poivron rouge,
magret de canard fumé et griottine, reblochon et poitrine fumée, crevettes et mangue, mozza et pastrami, roulé à la tomate*

Plateau de canapés végétariens (30 pièces) 29,90 €

*Carotte et houmous, tomate et feta, pesto rouge et chèvre, tortilla et guacamole, carottes et brocolis,
tortilla poivrons rouges, champignons et oignons*

Plateau de mini briochettes (24 pièces) 29,90 €

Noix de St Jacques, fromage fondu, poulet basquaise, crevettes et pistou





PLATEAU DE FROMAGE

4 PERSONNES MINIMUM

Assortiment
de fromages
de pays

4.50 €
par personne



COCKTAILS



20 PERSONNES MINIMUM

- Punch
- Mojitos
- Sangria
- Jus de fruits
sans alcool

NOUS
CONSULTER





PETITES DOUCEURS

Plateau de petits fours 4 saisons (48 pièces) 49,90 €

Moelleux rhubarbe, carré fraise, moelleux griottes, croquant pistache abricot, croquant praline figues, tatin de pommes, carré coco ananas, tarte choco noisette

Plateau de petits fours sucrés (63 pièces) 49,90 €

Entremets chocolat, tarte griottes, tarte citron, croquant fraises, tarte framboises, éclair chocolat, carré abricot praliné, tarte caramel poires

Assortiment de mignardises sucrées haute couture (48 pièces) 56,90 €

Mont blanc, lingot choco caramel, financier framboise, moka café speculos, saint honore, lingot citron, tatin pommes et coings, tarte chocolat

Plateau de mini financiers (48 pièces) 39,90 €

Amandes, pistaches abricots, chocolat, noix de coco, amandes et griottes, amandes noisettes et pommes

Assortiment de Verrines sucrées (36 pièces) 54,90 €

Mousse au chocolat, tiramisu, citron meringué et crumble, sabayon vanille et framboise

Plaque de tartes aux fruits (pommes, poires, avec supplément selon les fruits) 38,00 €

Macarons sucrés (12 pièces) 16,50 €

Vanille, pistache, café, framboise, citron et chocolat

Toute l'équipe de la Pièce du Boucher
vous accueille et vous conseille 7/7j
au Chambon-sur-Lignon



La Pièce du Boucher
23 route de Tence
43400 Le Chambon-sur-Lignon
04 71 59 74 62

La Boucherie du Plateau
4 route de Fay
43520 Le Mazet St Voy
04 71 59 79 67



Plats du jours, boucherie, charcuterie, et rayon traiteur... livré chez vous !
RETROUVEZ TOUTE LA BOUCHERIE EN LIGNE SUR :

www.lapieceduboucher-domingues.fr