



OUVERT
Les lundis
23 et 30 décembre

FERMÉ
Les mercredis
25 décembre 2024
et 1^{er} janvier 2025

www.boucheriecatteau.fr

Volailles

- Caille label rouge **4,90€/pce**
- Pintade fermière **14,90€/kg**
- Canette **14,80€/kg**
- Dinde fermière label rouge **19,70€/kg**
- Chapon fermier **17,60€/kg**
- Chapon de pintade fermier **19,80€/kg**
- Pigeonneau **26,00€/kg**
- Magret de canard **29,80€/kg**
- Suprême chapon fermier **31,50€/kg**
- Filet de canette **25,20€/kg**
- Poularde fermière **15,90€/kg**

Viandes

- Rôti de porc orloff (bacon, gruyère) **18,00€/kg**
- Rôti de porc hawaïen (jambon blanc, ananas) **18,00€/kg**
- Rôti de porc à la diable (mimolette, moutarde) **18,00€/kg**
- Rôti de dinde farci **18,50€/kg**
- Filet mignon farci
 - Diable (mimolette, moutarde)
 - Savoyard (sauce fumée, reblochon)
 - Chorizo, Maroilles
 - Orloff (bacon, gruyère)
 - Bleu et noix
 - Alsacien (Francfort, moutarde, poitrine fumée)**24,90€/kg**
- Rôti de bœuf **32,90€/kg**
- Rôti de bœuf - Aloyau **35,00€/kg**
- Filet d'agneau au beurre d'ail **42,00€/kg**



Toutes les volailles peuvent être désossées et farcies à votre convenance :

- Farce volaille (farce porc et veau, foie de volaille, échalote, Cognac)
- Farce Normande (farce porc et veau, pommes, raisins, Calvados)
- Farce Périgourdine (farce porc veau, foie gras, Porto, truffe)
- Farce Noël (farce boudin blanc, fruits secs)
- Farce Grand Veneur (farce porc veau, gelée groseille, aïelles)



ÉDITION SPÉCIALE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Réveillons

Menus traiteur



2024

Cateau

2025



Les petits délices

- FROIDS**
- Bouchée lunch sandwich **1,05€/pièce**
 - Assiette canapés assortis (10 pièces) **11,60€/pièce**
 - Verrine cocktail prestige **2,10€/pièce**

- CHAUDS**
- Mini taquitos végétarien **0,50€/pièce**
 - Assortiment de petits feuilletés **0,90€/pièce**
 - Mini chou escargot **1,00€/pièce**
 - Mini cheeseburger **1,30€/pièce**
 - Mini cheeseburger au foie gras **1,90€/pièce**
 - Mini St-Jacques en persillade **1,80€/pièce**



Pains surprises (60 pièces)

Petit Grand

- Charcuterie, fromage (bacon, crème de foie de canard, rillettes d'oie, mimolette, fromage à tartiner ail et fines herbes, filet américain)
- Océan (saumon fumé, crabe et thon)

Entrées froides

- Saumon en Belle-Vue sur plat **9,50€/pièce** (min.5 pers.) et son accompagnement (macédoine, tomate, oeuf dur)
- Nuage de St-Jacques et Gambas **14,00€/pièce**
- Foie gras et son cannelé périgourdin **16,00€/pièce**

Entrées chaudes

- Filet de loup de mer sauce homardine **14,90€/pièce**
- Filet de caille et ris de veau Argenteuil **16,20€/pièce**
- Méli mélo de lotte et St-Jacques aux morilles **16,90€/pièce**

Plats

- Fondant de Chapon farci sauce Porto & cranberries **17,90€/pièce**
- Sauté de veau sauce crémée & trompettes de la mort **18,20€/pièce**
- Filet d'oie braisé au jus corsé **16,80€/pièce**

Plats servis avec garnitures

Menu Prestige

Petits fours apéritifs
☆☆☆

Une entrée froide ou chaude au choix
☆☆☆

Un plat au choix
☆☆☆

Précieux (chocolat, caramel)
☆☆☆

35,00€/pers.

CHAMPAGNE OFFERT
POUR 8 MENUS

Bon à savoir

Nous clôturons les commandes des Réveillons de Noël et Nouvel-An les 17 et 24 Décembre.

Toute commande passée sera considérée comme définitive.

Toutes nos recettes sont sous réserve de disponibilité

Merci !

Toute l'équipe vous souhaite de **joyeuses fêtes** de fin d'année !



Gourmet festif

14,80€/pers

- Assortiment de viandes à griller sur plateau, accompagné de ses légumes à cuire.

Comprenant : Onglet de bœuf, filet mignon, escalope de dinde, saucisse, mariné de poulet, gigot d'agneau, paupiette de veau, nuggets, burger mariné, boudin blanc, œuf de caille (poivrons, tomates, champignons, oignons, rôtis, haricots verts)

250 gr. de viandes/pers.

Plateau plancha festif

10,80€/pers

- Plateau gourmet festif sans légumes

Buffet festif

23,90€/pers

Bulles de confettis de la mer et saumon
Foie gras de canard maison
Noisettes de melon
Filet de canard et saumon fumé
Avocat au crabe
Tomate aux crevettes
☆☆☆
Rôti de bœuf braisé
Filet de porc à l'ail
Rillettes d'oie sur endives
Rôti de poulet mimosa
Gigot d'agneau rôti en broche
Langue de bœuf, sauce verte
Noix de jambon fumé Argenteuil

Ce buffet avec foie gras 26,00€/pers

☆☆☆

Assortiment de salades et crudités
Sauces et condiments

Minimum 10 personnes

