

Buffets d'apéritif et cocktails

Le plateau de canapés 0.90 euro pièce

Les pains surprise 29euros pièce

Au choix, produits de la ferme (64 toasts)
produits de la mer (64 toasts)

Le plateau de réductions chaudes

0.70 euro pièce

feuilletés, tartelettes, pizzas etc...

Le plateau de réductions froides

(à partir de 20 pièces) 1.80 euro pièce

verrines, cuillères garnies et autres gourmandises...

le plateau sucré-salé

(à partir de 30 pièces) 11.00 euros les 10 pièces

toasts, réductions froides, fruits frais et réductions sucrées

Cocktails dînatoires

A partir de 15 personnes

Le Délice (par personne) 16,30euros

2 verrines assorties,

2 navettes assorties

1 brochette gambas-pamplemousse

2 mini craquelins

Crudités à grignoter et leurs sauces

Petits fromages

4 réductions sucrées

Le Régal (par personne) 19,30 euros

2 verrines assorties,

2 navettes assorties

2 mini-brochettes assorties

2 cuillères assorties

2 mini craquelins

Crudités à grignoter et leurs sauces

Petits fromages

4 réductions sucrées

Buffets campagnards

A partir de 10 personnes

Entre amis ... (par personne) 8,50 euros

Assortiment de charcuteries

(terrines de campagne, Rosette de Lyon, jambon Serrano)

Salades et crudités de saison,

Rôti de cochon et poulet froid

Chips, condiments

Gourmand... (par personne) 11,50 euros

Assortiment de charcuteries

(terrines de campagne, rillettes, jambon Serrano)

Salades et crudités de saison,

Terrine de poisson,

Saumon fumé

Rôtis de cochon et de bœuf, poulet froid

Chips, condiments

Buffets festifs

A partir de 25 personnes

Le Gourmet (par personne) 16,90 euros

Tomate-mozzarella, taboulé à la menthe

Asperges, melon à l'Italienne (en saison)

Pâté en croûte,

Jambon Serrano, Rosette de Lyon

Saumon fumé

Rôtis de cochon, de bœuf et de poulet,

Chips, condiments

Le Gastronom (par personne) 18,90 euros

Tomate-mozzarella, taboulé à la menthe,

Magret fumé aux poires

Verrine de crabe au guacamole,

Verrine foie gras-mangue,

Saumon fumé, crevettes,

Jambon Serrano, pâté en croûte,

Rôtis de cochon, de bœuf et de poulet,

Chips et condiments

Buffets à thème

A partir de 25 personnes

La mer (par personne) 12,20 euros

Fraîcheur de crevettes à l'orange

Taboulé aux fruits de mer,

Terrine de Saint Jacques,

Rillettes de saumon fumé,

Rôti de saumon,

Anchois marinés,

Crevettes

Verrines de crabe,

Assortiment de poissons fumés

Tout cochon (par personne) 9,20 euros

Terrine de campagne,

Saucisson à l'ail

Andouille de Guémené,

Rillettes

Salade de fromage de tête,

Jambon Serrano,

Saucissons secs,

Salade verte, salade de tomates

Beurre et condiments

Tout salades (par personne) 10,20 euros

Carottes râpées, taboulé à la menthe,

Salades tunisienne,

Haricots verts/magret fumé,

Endives/Roquefort/raisins,

Avocat/crevettes/pamplemousse, Salade crétoise

Pâtes aux fruits de mer,

Pommes de terre et rosbif,

Poulet et soja

Nous pouvons également fournir :
(devis personnalisé selon vos souhaits)

les boissons :

Cocktail du planteur
Champagne
Eau plate et eau gazeuse
Jus de fruits
Vins blancs et rouges
Cidre

les desserts :

Corbeille de fruits,
Entremets aux fruits
Gâteau au chocolat
Far aux pruneaux
Tartes et tartelettes

Heures d'ouverture

Du mardi au vendredi

de 8 h 30 à 13 h 15
et de 16 h 00 à 19 h 30

Le samedi

De 8 h 00 à 13 h 15
De 15 h 00 à 19 h 30

La Boucherie d'Olivier

Olivier FRIGOUT
Artisan cuisinier
16 rue du centre
35590 Saint Gilles

Tel. 02 99 64 63 11

laboucheriedolivier@yahoo.fr

site internet : laboucheriedolivier.fr

LA BOUCHERIE

D'OLIVIER

CARTE

DES BUFFETS

Apéritifs

Cocktails Dînatoire

Buffets Campagnards

Buffets festifs

Buffets à Thème

La mer
Tout cochon
Tout salades

Livraison gratuite sur la commune,
selon disponibilité
(autres destinations, nous consulter)

Nous nous tenons à votre disposition
pour toute commande spécifique

