

Buffets d'apéritif et cocktails

Le plateau de canapés 0.95 euro pièce
(saumon fumé, mousse foie gras, Serrano, rillettes saumon-crevettes, ...)

Les pains surprise 34 euros pièce
Au choix, produits de la ferme (56 toasts)
produits de la mer (56 toasts)

Le plateau de réductions chaudes 0.90 euro pièce
(feuilleté pétoncle, bouchées Roquefort, pruneau au lard, tartelette poireau-chèvre, ...)

Le plateau de réductions froides (à partir de 20 pièces) 2.10 euro pièce
Verrines : mousse foie gras-foie secs, guacamole-crabe, chèvre-tomatade, pétoncles-pommes de terre-agrumes
Cuillères : carpaccio St Jacques, crabe-chorizo, gambas-mangues, ...

le plateau sucré-salé (à partir de 30 pièces) 15.00 euros les 10 pièces
toasts, réductions froides, fruits frais et réductions sucrées

Buffet de salades

A partir de 25 personnes

(par personne) 12.60 euros

Carottes râpées,
Taboulé à la menthe,
Haricots verts/magret fumé,
Endives/Roquefort/raisins,
Avocat/crevettes/pamplemousse,
Salade crétoise
Salade océane,
Poulet rôti/soja
Macédoine/jambon blanc,
Tomate/mozzarella/ basilic

Buffets campagnards

A partir de 10 personnes

Entre amis ... (par personne) 9.70 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) 12.90 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
Chips, condiments

Buffets festifs

A partir de 25 personnes

Le Gourmet (par personne) 17,90 euros
Melon à l'italienne (en saison)
Piémontaise, Endives/Roquefort/raisin
Taboulé à la menthe, Carottes râpées
Serrano, Rosette de Lyon, Ballotine de volaille
Saumon fumé, Aioli de gambas
Petits fromages à picorer
Rôtis de porc et de bœuf
Chips, condiments

Le Gastronom (par personne) 20,90 euros
Tomate-mozzarella, Asperges (en saison)
Magret fumé aux poires, Piémontaise
Carottes râpées
Pressé de queue de bœuf et foie gras
Serrano, Chorizo, Ballotine de volaille
Saumon fumé, Aioli de gambas
Petits fromages à picorer
Rôtis de porc et de bœuf
Chips et condiments

Cocktails dînatoires

A partir de 15 personnes

Le Délice (par personne) 19.60 euros
Crudités à grignoter et leurs sauces
Wrap sarrasin au saumon-avocat
Wrap sarrasin au bœuf-tomates confites
Navette pâté de campagne-beurre de cornichons
Navette poulet rôti sauce tartare
Aioli de gambas
Petits fromages à grignoter
4 réductions sucrées (macarons, fruits frais, tartelettes, panacotta, riz au lait au caramel, ...)

Le Régal (par personne) 22.80 euros
Pain surprise
Crudités à grignoter et leurs sauces
Verrine foie gras-foie secs
Verrine guacamole-crabe
Wrap sarrasin au saumon fumé-chèvre frais
Wrap sarrasin au crabe-chorizo
Aioli de gambas
Navette de rôti de veau-agrumes
Navette de Serrano
Petits fromages à grignoter
4 réductions sucrées (macarons, fruits frais, tartelettes, panacotta, riz au lait au caramel, ...)

Buffet de la mer

A partir de 25 personnes

(par personne) 15,90 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, Aioli de gambas
Verrines de crabe et guacamole
Assortiment de poissons fumés

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,
Macarons,
Tartes et tartelettes,
Moelleux au chocolat,
Verrines variées

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

Nous nous tenons à votre disposition
pour toute commande spécifique

Heures d'ouverture

Du mardi au vendredi

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

Le samedi

De 8 h 00 à 13 h 15
De 15 h 30 à 18 h 30

La Boucherie d'Olivier
Olivier FRIGOUT
Artisan
2 C rue du centre
35590 Saint Gilles

Tel. 02 99 64 63 11
laboucheriedolivier@yahoo.fr
site internet : www.laboucheriedolivier.fr

LA 
BOUCHERIE
D'OLIVIER

*CARTE
DES BUFFETS*

Apéritifs

Cocktails Dînatoire

Buffets Campagnards

Buffets festifs

Buffets à Thème

*La mer
Les salades*