

## 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 garnis*

*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 garnis*

*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*

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 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](mailto:laboucheriedolivier@yahoo.fr)

site internet : [laboucheriedolivier.fr](http://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*