

## 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** 30 euros pièce  
Au choix, produits de la ferme (64 toasts)  
produits de la mer (64 toasts)

**Le plateau de réductions chaudes** 0.80 euro pièce  
(feuilleté pétoncle, bouchées Roquefort, pruneau au lard, tartelette poireau-chèvre, ...)

**Le plateau de réductions froides** (à partir de 20 pièces) 1.90 euro pièce  
Verrines : mousse foie gras-fruits 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) 13.00 euros les 10 pièces  
toasts, réductions froides, fruits frais et réductions sucrées

## Buffet de salades

A partir de 25 personnes

(par personne) 11.10 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) 9.20 euros  
Assortiment de charcuteries  
(terrine de campagne, Rosette de Lyon, jambon Serrano)  
Salades et crudités de saison,  
Rôti de cochon et poulet froid  
Chips, condiments

**Gourmand...** (par personne) 12.40 euros  
Assortiment de charcuteries  
(terrine 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) 16,90 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) 19,90 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) 17.60 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) 20.80 euros  
Pain surprise  
Crudités à grignoter et leurs sauces  
Verrine foie gras-fruits 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) 13,20 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, 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 14 h  
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*

2 C rue du centre  
35590 Saint Gilles

Tel. 02 99 64 63 11  
[laboucheriedolivier@yahoo.fr](mailto:laboucheriedolivier@yahoo.fr)  
site internet : [www.laboucheriedolivier.fr](http://www.laboucheriedolivier.fr)

  
**LA  
BOUCHERIE  
D'OLIVIER**

*CARTE  
DES BUFFETS*

Apéritifs

Cocktails Dînatoire

Buffets Campagnards

*Buffets festifs*

*Buffets à Thème*

*La mer  
Les salades*