

Plateaux repas froid ou chaud

à commander 48h à l'avance

Plateau des Plantes

- Œuf poché et saumon fumé sur salade
- Jambon à l'os et sa salade haricots verts
- Fromage avec salade verte
- Tarte aux poires amandines



Plateau repas froid
à 18€ HT / 19.80€ TTC

Plateau Végétarien

- Terrine de légumes et son coulis de tomate
- Salade de quinoa et ses légumes grillés
- Salade de fruits



Plateau repas chaud
à 19.50€ HT / 21.45€ TTC

Plateau Toussaint

- Rillettes de saumon et ses toasts grillés
- Brochette de poulet marinée thym citron, salade de légumes grillés à la grecque
- Fromage avec salade verte
- Fondant chocolat



Plateau du Jour

- Entrée du Jour à 14€ HT / 15.40€ TTC
- Rôti de porc et boeuf avec sa salade du jour
- Fromage avec salade verte
- Dessert maison



Plateau Bellefontaine

- Salade de magret de canard fumé croûtons, tomates confites, pétales de parmesan
- Rôti de boeuf, Rillauds et sa salade de pommes de terre à l'ancienne
- Fromage avec salade verte
- Crème brûlée



Plateau Roi René

- Assortiment de charcuterie
- Saumon grillé et ses penne
- Fromage avec salade verte
- Tarteabricots



plateaux repas



formules salades

Un large choix de salades toute l'année

Piémontaise, Grecque, Basquaise, Opéra, Norvégienne, Coleslaw, Paysanne, Taboulé aux raisins, Champignons à la grecque ...

Formule salade + dessert à 9.40€

Formule salade + dessert + boisson à 11.00€

Formule 3 salades à 6.40€

Formule Lunch Box

entrée / plat
ou plat / dessert
à 11.50€

avec boisson
à 13.00€



Côté Boucherie

Le boeuf

Haché / Rumsteak / Côte de boeuf / Rôti de boeuf



Le veau

Rôti de veau / Paupiette de veau

Le porc

Filet de porc / Filet mignon / Chipò

L'agneau

Gigot / Côte d'agneau / Epaule



Les volailles

Poulet fermier / Pintade fermière / Magret de canard

Les préparations bouchères crues

Rôti de porc, Veau Orloff, Mille-feuille canard,
Rôti de volaille farci, Emincé de volaille marinée, etc ...



Nos récompenses

- Médaille d'Or 2024 au concours des Rillauds de Varades
- 3^{ème} Prix au concours national 2024 des Rillettes de Mamers
- 1^{er} Prix au concours départemental 2023 du Jambon Blanc
- 3^{ème} Prix au concours national 2023 du Foie Gras



49 rue Jules Guitton - 49100 ANGERS
02 41 87 46 79 - contact@laboucheefine.fr

www.laboucheefine.fr

© agence de communication Graine & Styles / ne pas jeter sur la voie publique



Dégustez de bons produits



consultez notre site internet
www.laboucheefine.fr



49 rue Jules Guitton (en haut de la place Imbach) - 49100 ANGERS
02 41 87 46 79 - contact@laboucheefine.fr



Entrées froides & chaudes



- Coquille saumon 6.50€ pièce
- Coquille crabe 7.20€ pièce
- Verrine Fraicheur 5.80€ pièce
- Fraicheur Océane 5.80€ pièce
- Terrine St Jacques 58.90€ / kg
- Terrine Saumon 48.90€ / kg



- Coquille maison 6.50€ pièce
- Bouchée à la reine 5.70€ pièce
- Coquille provençale 10.80€ pièce
- Gnocchi 3.20€ pièce



Plats cuisinés

- Couscous / Paëlla 9.50€ / pers
- Lasagne de boeuf 9.00€ / pers
- Lasagne jambon courgette 9.00€ / pers
- Blanquette de veau 9.40€ / pers
- Suprême de pintade 11.20€ / pers
- Tajine agneau 10.50€ / pers
- Tajine volaille 8.50€ / pers
- Rougail saucisse 8.50€ / pers
- Pavé de saumon 9.50€ / pers
- Filet de cabillaud 10.80€ / pers
- Filet de St Pierre 12.80€ / pers
- Brandade de morue (400gr) 10.20€ / pers

Choucroute & Raclette

suivant saison



Cocktail 9 pièces

4 toasts, 1 wrap, 1 mini chou, 1 navette, 2 minis rillauds

9,90 € TTC
par personne



Cocktail 12 pièces

5 canapés assortis, 2 navettes
1 wrap, 2 minis chou
2 réductions sucrées
ou 2 mini-verrines au choix

12,30 € TTC
par personne

Buffets

Tous nos buffets sont livrés avec le pain et les condiments (moutarde, mayonnaise, sauces et cornichons)

Venez explorer une variété de Buffets à Angers, préparés avec soin. Des assortiments frais et savoureux, parfaits pour toutes occasions, qu'il s'agisse d'un événement d'entreprise ou d'une réunion entre amis

Buffet exquis

23.80 € TTC
par personne

- Saumon farci à la parisienne ou Verrine fraicheur crabe pamplemousse
- Assortiment de salades de saison (150gr)
- Assortiment de viandes froides (rôti de veau, rôti de boeuf) et de charcuterie maison (rillauds, rillettes, jambon sec ...) avec chips
- Affinés de fromage et salade verte
- Dessert au choix : Crème brûlée, mousse au chocolat, tarte aux fruits



Buffet tradition

19.80 € TTC
par personne

- Tranche de terrine de poisson sur lit de macédoine
- Assortiment de salades de saison (150gr)
- Assortiment de viandes froides (rôti de porc, rôti de boeuf) avec chips
- Fromage et salade verte
- Dessert maison



Buffet éco

13.50 € TTC
par personne

- Assortiment de salades de saison (150gr)
- Assortiment de viandes froides (rôti de porc, rôti de boeuf)
- Fromage et salade verte
- Dessert maison



Cocktails

Cocktail 14 pièces

5 canapés assortis, 2 tartinettes
2 minis verrines
2 minis chou cocktail
3 réductions sucrées

14,90 € TTC
par personne

Planche Charcuterie

(5 sortes)

à 17.80€

Planche Mixte

Charcuterie / Fromage

à 20.80€

Légumes à croquer

(minimum 6 pers.)

3.10€ / pers.

A
l'heure
de l'apéro

