

ENTRÉES FROIDES



- Assortiment de salades composées – 4,00 €
- Coquille de crabe – 6,20 €
- Coquille au surimi – 3,80 €
- Avocat aux crevettes – 3,80 €
- Ananas farci – 4,00 €
- Pamplemousse farci – 4,00 €
- Coquille au saumon – 4,90 €
- Saumon fumé maison (100g) – 6,80 €
- Foie gras de canard (100g) – 14,00 €
- Terrine de St-Jacques – 5,50 €
- Terrine de saumon – 5,20 €

ENTRÉES CHAUDES



- Bouchée aux ris de veau — 4,80 €
- Vol au vent 100% ris de veau — 6,20 €
- Cassolette de ris de veau en croûte — 6,90 €
- Bouchée aux deux saumons — 5,50 €
- Millefeuille de St-Jacques — 6,90 €
- Coquille St Jacques — 6,95 €
- Aumônière de St-Jacques — 6,95 €
- Aumônière de saumon — 5,90 €
- Duo St Jacques/saumon — 7,20 €
- Marmite de lotte à l'armoricaine — 6,90 €
- Curry de légumes (vegan) — 6,90 €

FORMULES COCKTAILS



7 PIÈCES/PERSONNE : 7,90€/PERS

Formule Classique

Canapés
Navettes
Gallettes farcies
Pics fruits
Wraps
Cœur de focaccia au saumon fumé
Mini ballotin fromage saumon aneth

8 PIÈCES/PERSONNE : 9,60€/PERS

Formule Intermédiaire

Canapés
Navettes
Gallettes farcies
Biscuits au foie gras
Bagels St Jacques
Sablés au chorizo
Mini fajitas tex mex
Mini brochette de volaille teriyaki

9 PIÈCES/PERSONNE : 12€50

Formule Prestige

- Verrine
- Mini dôme foie gras framboise
- Mini tortilla garnie saumon fumé
- Canapé
- Mini bouchée
- Mini salé végétarien
- Mini noix de St Jacques à la bretonne
- Chouquette au comté
- Mini croque au comté et à la truffe blanche

À LA PIÈCE

Pain surprise charcuterie

40 PC = 38€

Pain surprise poisson

40 PC = 42€

FORMULES BUFFETS FROIDS



Formule à 13,90 € / pers.

Salades composées au choix
6 charcuteries et 3 viandes froides au choix
Salade verte / Camembert
Tarte aux pommes

Sont compris dans les formules : le pain, le beurre, la mayonnaise, la moutarde, les cornichons, les chips, la vinaigrette.

Formule à 16,50 € / pers.

Salades composées au choix
Saumon fumé
6 charcuteries et 3 viandes froides au choix
Salade verte / Camembert
Tarte aux pommes

Sont compris dans les formules : le pain, le beurre, la mayonnaise, la moutarde, les cornichons, les chips, la vinaigrette.

Formule à 21,90 €

Assortiment d'entrées froides
(cocktail de crevettes, perles des mers, saumon fumé, rillettes de saumon, crevettes roses)
Assortiment de charcuteries
(Coppa, grison, Bayonne, chorizo, terrine canard au foie gras, andouille de campagne)
Assortiment de viandes froides
(jambon sur l'os, noix de veau, rosbeef)
Salade verte / Plateau de fromages
(comté, brie, camembert, st nectaire)
Dessert pâtissier

Sont compris dans la formule : le pain, le beurre, la mayonnaise, la moutarde, les cornichons, les chips, la vinaigrette. Pour les charcuteries et viandes froides, s'agissant d'un assortiment, compter 2/3 de la quantité totale du nombre de personnes.

Salades composées

Piémontaise, taboulé, riz au thon, pêcheur, carottes râpées, perles des mers, céleri, betteraves, salades de saisons.

Viandes froides :

poulet, rosbeef, rôti de porc, veau farci

Charcuteries :

jambon blanc, jambon de Bayonne, saucisson à l'ail, andouille, coppa, salami, chorizo, saucisson sec, rillettes, pâté de campagne, bacon...

Plats chauds

Viandes

COUSCOUS	8,90 €
CASSOULET	9,20 €
PORC AU CAMEL	7,90 €
BOEUF BOURGUIGNON	8,90 €
POTÉE BRETONNE	10,90 €
CHOUROUTE	8,90 €
SOURIS D'AGNEAU	13,90 €
COQ AU VIN	8,50 €
LANGUE DE BOEUF SAUCE MADÈRE	6,50 €
POULET BASQUAISE	7,80 €
SUPRÊME DE PINTADE SAUCE MORILLE	11,50 €
COCHON GRILLÉ	9,50 €
JAMBON À L'OS RÔTI AU FOUR	8,50 €
SAUTÉ DE PORC AU CURRY	7,90 €
POULET AU CIDRE	7,80 €
CUISSE DE PINTADE À LA NORMANDE	9,20 €
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MORILLE	8,90 €
MAGRET DE CANARD AUX POIVRES	12,80 €
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE	8,90 €
JOUE DE PORC À LA MOUTARDE	9,20 €

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE GARNITURES

ROUGAILLE SAUCISSE	7,80 €
MIGNON DE PORC FORESTIÈRE	9,20 €
MÉDAILLON DE VEAU	10,90 €
TAJINE D'AGNEAU	8,90 €
TAJINE DE POULET	7,80 €
TAJINE DE VEAU	8,90 €
TAJINE DE BOEUF	8,90 €
NAVARIN D'AGNEAU	8,90 €
SAUCISSE AUX CHOUX	7,50 €
ÉMINCÉ DE VOLAILLE À L'INDIENNE	7,80 €
HACHIS PARMENTIER	6,50 €
HACHIS DE CANARD	6,90 €
LASAGNE BOLOGNAISE	6,90 €
LASAGNE VÉGÉTARIENNE	6,50 €
MOUSSAKA AU BOEUF	6,90 €
ENDIVES AU JAMBON	6,50 €
TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE	10,90 €
COLOMBO DE POULET	7,80 €
SAUTÉ DE VEAU MARENGO	8,90 €

POISSONS



- Dos de cabillaud — 8,90 €
- Dos de colin — 7,80 €
- Filet de flétan — 9,20 €
- Lotte à l'armoricaine — 13,90 €
- Choucroute de la mer — 9,80 €
- Aile de raie — 7,50 €
- Lasagnes au saumon — 6,90 €
- Filet de sabre — 9,20 €
- Pavé de saumon — 8,90 €
- Filet d'églefin — 7,90 €
- Brochette de St Jacques — 14,50 €
- Gratin de poissons — 6,90 €
- Filet de limande — 7,80 €
- Brandade de morue — 6,90 €

PLATEAU REPAS POISSON



(1 personne — 15,80 €)

PERLES OCÉANES

Tagliatelles au saumon

Colin ou poisson blanc

Pain, beurre, camembert

Dessert

Eau / couverts

PLATEAU DE CHARCUTERIES

(6 sortes au choix — 7,80 € / pers.)

PLATEAU RACLETTE

(9,50 € / pers. — 200g de fromage)

—— *Charcuteries :* ——

- 1 tranche de jambon blanc
- 1 tranche de jambon de Parme
 - 1 tranche de bacon
- 2 tranches de saucisson à l'ail
 - 2 tranches de rosette
 - 1 tranche d'andouille

- Salade piémontaise
- Salade de riz au thon
- Carottes râpées
- Céleri rémoulade
- Betteraves rouges
- Salade alaska
- Salade de pâtes
- Taboulé
- Salade nordique
- Salade niçoise
- Salade de chou rouge
- Salade de chou avec emmental, gruyère, raisins, vinaigrette



LES BONS VIVANTS

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



Colis GRILLADES

— PRÊT À GRILLER, PRÊT À PARTAGER —

COLIS n°1

- + 1 kg de chipolatas
- + 1 kg de merguez
- + 1 kg de saucisses

27€

au lieu de
~~37,20€~~

COLIS n°4

- + 1 kg de basse côte
- + 1 kg de saucisses
- + 1 kg de brochettes de poulet
- + 1 kg de pilons de poulet

50,90€

au lieu de
~~58€~~

COLIS n°2

- + 1 kg de saucisses
- + 1 kg de côtes de porc
- + 1 kg de merguez
- + 1 kg de brochettes de dinde

41€

au lieu de
~~51€~~

COLIS n°5

- + 1 kg de pilons de poulet
- + 1 kg de lard à griller
- + 1 kg de brochettes de bœuf
- + 1 kg de brochettes de dinde

1 sac de charbon OFFERT

51,20€

au lieu de
~~56,90€~~

COLIS n°3

- + 1 kg de brochettes de bœuf
- + 1 kg de brochettes de poulet
- + 1 kg de brochettes de porc
- + 1 kg de brochettes de dinde



OFFERT
1 bouteille
de rosé

67,50€

au lieu de
~~74,50€~~

COLIS n°6

- + 1 kg de brochettes de bœuf
- + 1 kg de brochettes de poulet
- + 1 kg de brochettes de canard
- + 1 kg de chipolatas
- + 1 kg de merguez
- + 1 kg de lard à griller
- + 1 kg de pilons de poulet
- + 1 kg de côtes de porc
- + 1 kg de saucisses



OFFERT
1 sac
de charbon
+ 1 bouteille
de rosé

116,55€

au lieu de
~~129,50€~~



VIANDES FRANÇAISES
SÉLECTIONNÉES AVEC SOIN



PRÉPARÉ SUR PLACE
PAR VOTRE ARTISAN BOUCHER



QUALITÉ & CONVIVIALITÉ
À CHAQUE BARBECUE

LES BONS VIVANTS

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



Nos

PIERRADES

SAUCE MAISON INCLUSE

2 PARTS MINIMUM

PIERRADE CLASSIQUE

- + Bœuf
- + Porc
- + Dinde
- + Canard

200 g / pers.

6,50€
la part

PIERRADE COMPLÈTE

- + Bœuf
- + Porc
- + Dinde
- + Canard
- + Andouille
- + Lard fumé

250 g / pers.

7,95€
la part

PIERRADE «BONS VIVANTS»

- + Bœuf
- + Porc
- + Dinde
- + Canard
- + Veau
- + Agneau
- + Andouille
- + Lard fumé

300 g / pers.

9,95€
la part

PIERRADE MARINÉE

- + Bœuf texane
- + Poulet curry
- + Porc thym citron
- + Canard poivre

200 g / pers.

7,50€
la part

PIERRADE DU SOLEIL

- + Bœuf
- + Agneau
- + Poulet
- + Merguez
- + Chorizo

250 g / pers.

7,95€
la part



VIANDES FRANÇAISES
SÉLECTIONNÉES AVEC SOIN



PRÉPARÉ SUR PLACE
PAR VOTRE ARTISAN BOUCHER



QUALITÉ & CONVIVIALITÉ
À CHAQUE PIERRADE



SAUCE MAISON INCLUSE
POUR ENCORE PLUS DE SAVEURS

LES BONS MOMENTS COMMENCENT AUTOUR DE LA PIERRE CHAUDE