

## NOS PLANCHES APERITIVES

### et FROMAGE

pâté campagne, bacon, pavé au poivre, poitrine cuite, rosette, chorizo, saucisson à l'ail, fromage  
(pour 2 personnes 8,50 €, pour 4 à 17,90 €)

## NOS PIERRADES

magret de canard, bœuf, dinde, porc, veau,  
poitrine fumée, noix de jambon fumée  
et sa sauce  
(7,50 € la part)

## FORMULES RECEPTION

nous consulter

Charcuteries, salades, viandes froides

## POULET ROTI

vendredi et samedi sur commande



Caissons chauffants  
et appareil à pierrade  
sont mis à disposition sur réservation

### Horaires d'ouverture

Mardi, jeudi et vendredi

7h00 / 12h30 et 14h30 / 19h00

Mercredi

7h00 / 12h30

Samedi

7h00 / 12h45 et 14h30 / 18h30

Jean-Marc **BEUVE**

ZI Beausoleil 22400 LAMBALLE

[boucheriebeuvebourdais@gmail.com](mailto:boucheriebeuvebourdais@gmail.com)

<http://www.boucherie-traiteur-lamballe.fr/>

# Notre CARTE pour **2023**



22400 LAMBALLE

02 96 31 03 35

Programme fidélité pour tout paiement CB  
Titres restaurants acceptés

## APERITIF

	<b>La pièce</b>
Pain surprise charcuterie (60 à 70 toasts)	<b>25.80 €</b>
Pain surprise Neptune	<b>27.80 €</b>
Assortiment de verrines (thon pêche, betteraves avocats, saumon concombre)	<b>2.00 €</b>
Assortiment de canapés	<b>1.80€</b>

## ENTREES FROIDES

• Saumon Bellevue	<b>5.20 €</b>
• Coquille de saumon	<b>5.20 €</b>
• Coquille macédoine surimi	<b>3.20 €</b>

## ENTREES CHAUDES

Cassollette de ris de veau aux morilles et girolles sur fondue de poireaux	<b>7.50 €</b>
Bouchée aux ris veau	<b>4.90 €</b>
Aumônière de St Jacques aux lardons et au saumon fumé	<b>5.90 €</b>
Coquille st jacques à la Bretonne	<b>5.90 €</b>
Crumble de st jacques et moules aux petits légumes	<b>6.50 €</b>
Cassollette de St- Jacques	<b>7.90 €</b>

## SALADES

Piémontaise, salade niçoise, salade fermière, salade paysanne, salade bouchère, salade bretonne, salade anglaise, tagliatelles de la mer, salade californienne, salade exotique, carottes râpées, betteraves rouges, céleri, taboulé

## POISSONS CHAUDS

	<b>La part</b>
• Filet de St-Pierre sauce champagne (riz brunoise)	<b>7.00 €</b>
• Filet de saumon à la crème d'aneth (pommes vapeur et poêlée de légumes)	<b>7.90 €</b>
• Dos de cabillaud au cidre et lard fumé (riz et poêlée de légumes)	<b>6.80 €</b>
• Marmite du pêcheur en persillade (St Jacques, saumon, crevette, St Pierre)	<b>9.80 €</b>

## VIANDES CHAUDES

• Mignon de veau à la crème de pleurotes (gratin dauphinois et flan de légumes)	<b>11.90 €</b>
• Mignonnettes de porc à la graine de moutarde (gratin dauphinois et flan de légumes)	<b>6.90 €</b>
• Jambon à l'os sauce forestière (pommes paysanne et flan de légume)	<b>6.50 €</b>
• Suprême de pintade farci sauce porto (flan de légumes et gratin au chorizo)	<b>7.20 €</b>
• Filet mignon de porc aux 5 poivres (pommes paysanne et flan de légumes)	<b>6.50 €</b>
• Langue de bœuf sauce charcutière (carottes vichy, pommes vapeur)	<b>6.30 €</b>
• Poulet basquaise et son riz blanc	<b>6.00 €</b>
• Tajine de poulet et semoule	<b>6.50 €</b>
• Blanquette de veau et son riz	<b>6.90 €</b>

**Tous nos plats sont fabriqués maison**

**Merci de passer vos commandes au minimum**

**1 semaine à l'avance**

## PLATS du TERROIR

	<b>La part</b>
• Couscous et sa garniture	<b>7.50 €</b>
• Paëlla (poisson, poulet, échine)	<b>7.90 €</b>
• Bourguignon et ses pommes de terre	<b>6.50 €</b>
• Veau marengo et ses pommes de terre	<b>6.90 €</b>
• Choucroute garnie (rôti porc saucisson ail, lard cuit, saucisse fumée, Francfort)	<b>6.50 €</b>
• Rougail saucisse et son riz	<b>6.90 €</b>
• Colombo de poulet et son accompagnement	<b>6.50 €</b>
• Colombo de porc et son accompagnement	<b>6.30 €</b>
• Poulet chasseur (oignons, carottes, champignons et lardons)	<b>6.00 €</b>

\*\*\*\*\*

• Plat de charcuterie (jambon blanc, sec, ail, andouille, lard cuit, pâté, salami)	<b>5.90 € / part</b>
• Plat de charcuterie + rosbeef	<b>6.60€ / part</b>
• Lasagne bolognaise	<b>6 € /part</b>
• Hachis Parmentier	<b>6 € / part</b>
• Tartiflette au reblochon	<b>6 € / part</b>
• Gratin dauphinois	<b>7.50 € / kg</b>
• Raclette (7 charcuteries + fromage)	<b>7.50 € / part</b>
• Raclette sans fromage	<b>5.90 € / part</b>
• Pierrade (poitrine fumée, noix de jambon fumée, magret de canard, bœuf, porc, veau, dinde) avec sa sauce	<b>7.50 € / part</b>