

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

<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

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

ENTREES FROIDES

• Saumon Bellevue	5.20 €
• Coquille de saumon	5.20 €
• Coquille macédoine surimi	3.20 €

ENTREES CHAUDES

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

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

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

VIANDES CHAUDES

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

Tous nos plats sont fabriqués maison

Merci de passer vos commandes au minimum

1 semaine à l'avance

PLATS du TERROIR

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

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