

### NOS ENTRÉES FROIDES

☞ Cornet jambon macédoine,	3,30€
☞ Coquille de crabe ou saumon macédoine,	3,80€
☞ Assiette de chiffonnade de saumon fumé,	6,30€
☞ Salade de gésiers et filet mignon de porc fumé sur mâche Nantaise,	7,90€
☞ Ardoise de la Mer: Saumon fumé, Terrine de légumes, Brochette de Gambas et Brochette de Saint Jacques,	9,50€
☞ Ardoise du Boucher: Foie Gras, Gésiers, Magret fumé, Filet de porc fumé et Jambon de Vendée.	10,20€

### NOS TERRINES DE POISSONS

☞ Terrine de légumes (Doré au four),	28,90€ le Kg
☞ Terrine de Cabillaud au Sancerre,	28,90€ le Kg
☞ Terrine de Noix de Saint Jacques au Monbazillac,	28,90€ le Kg
☞ Terrine au Deux de Saumon et oseille,	28,90€ le Kg
☞ Terrine Tomates Mozzarella,	28,90€ le Kg

### NOS ENTRÉES CHAUDES

☞ Coquille Saint Jacques à la Normande,	5,90€
☞ Cassolette de Gambas et Merlu saveur Homardine,	6,50€
☞ Cassolette de Saint Jacques et Saumon saveur Crustacée,	6,50€
☞ Cassolette de Moules et Cabillaud saveur échalote des bois	6,50€

### NOS POISSONS

☞ Pavé de Saumon,	7,00€
☞ Pavé de Merlu,	7,10€
☞ Dos de Cabillaud,	7,20€
☞ Filet de Sandre	7,30€

Tous nos poissons sont accompagnés d'une fondue de poireaux ou d'une julienne de légumes ou d'une timbale de riz camarguais et d'un fleuron.

#### Sauce maison au choix:

Beurre Blanc, Homardine, Crustacée, Saint Jacques.

### NOS VIANDES

☞ Jambon braiser x2 sauce Porto,	6,90€
☞ Mignon de Porc lardé aux pruneaux sauce Girolles,	7,00€
☞ Cuisse de Canard confite sauce Cèpes,	7,20€
☞ Dôme de Dindonneau à la griotte Kirchée sauce Figue,	7,30€
☞ Ballotin de Pintadeau aux Marrons sauce Morilles,	7,50€
☞ Pavé de Veau sauce Echalotes,	7,60€
☞ Pavé de filet de Bœuf sauce Poivre	7,90€

#### Toutes nos viandes sont accompagnées de deux légumes :

Gratin Dauphinois, Gratin Sarladais, Tomate Provençale, Couronne de légumes,  
Fagot d'haricots verts, Pomme de terre Grenaille cuisinée, Poire rôtie au miel,  
Pomme à la Groseille.

### NOS BUFFETS

☞ Buffet n°1 à 6,50€ par personne

Charcuterie: salami, roulade, jambon, saucisson sec, saucisson à l'ail et andouille,  
Terrine de campagne et rilette,  
Viandes Froides: rôti de porc à l'ancienne, rôti de bœuf et pilons de poulet marinés,  
Condiments: moutarde, cornichons, mayonnaise, beurre et chips.

☞ Buffet n°2 à 7,50€ par personne

Crudités (300gr/ pers): salade paysanne, piémontaise, salade bretonne, salade alsacienne ou autres salades (au choix),  
Terrine de campagne, rillettes,  
Viandes froides: rôti de porc à l'ancienne, rôti de bœuf et pilons de poulet marinés,  
Condiments: moutarde, cornichons, mayonnaise, beurre et chips.

☞ Buffet n°3 à 9,50€ par personne

Crudités (300gr/ pers): salades aux choix,  
Charcuterie: salami, roulade, jambon, saucisson sec, saucisson à l'ail et andouille,  
Terrine de campagne et rilette,  
Viandes Froides: rôti de porc à l'ancienne, rôti de bœuf et pilons de poulet marinés,  
Condiments: moutarde, cornichons, mayonnaise, beurre et chips.

## NOS PLATS UNIQUES MAISON

🍷 Tartiflette,	5,90€
🍷 Parmentier de Canard,	5,90€
🍷 Brandade de Morue,	5,90€
🍷 Poulet Basquaise,	6,20€
🍷 Rougailles,	6,20€
🍷 Hachi Parmentier,	6,20€
🍷 Pot au feu,	6,20€
🍷 Langue de bœuf sauce Madère,	6,20€
🍷 Fondant de Porc marengo, riz ou pommes de terre,	6,20€
🍷 Blanquette de veau,	6,20€
🍷 Bœuf Bourguignon, riz ou pommes de terre,	6,20€
🍷 Paupiettes de veau sauce Forestière, riz, pommes de terre ou gratin dauphinois,	6,30€
🍷 Bœuf au cidre et son gratin dauphinois,	6,30€
🍷 Cochons de lait mariné avec mogettes et gratin dauphinois,	6,30€
🍷 Coq au vin,	6,30€
🍷 Cassoulet,	6,30€
🍷 Choucroute Alsacienne,	6,30€
🍷 Potée Bretonne,	6,30€
🍷 Couscous Royal,	7,00€
🍷 Paella,	7,30€
🍷 Jambolaya,	7,30€
🍷 Tagine Boulettes de bœuf, agneau, poulet et merguez,	7,90€
🍷 Couscous de la mer,	7,90€
🍷 Choucroute de la mer	7,90€

Possibilité de livrer chaud en conteneur à partir de 15 personnes ainsi que de prêter de la vaisselle (le conteneur ainsi que la vaisselle doivent être rendu propre)

## SUR COMMANDE

🍷 Plateau de fromage composé par nos soins,	2,50€/ personne
🍷 Plateau de fromage « Beillevaire » à partir de 10 personnes,	3,90€/ personne
🍷 Tartelette,	2,50€/ personne
🍷 Corbeille de Fruits,	0,90€/ personne
🍷 Pain	0,80€/ personne

Siret: 508 957 653 00017—APE: 4722 Z—Ne pas jeter sur la voie publique



## Boucherie- Charcuterie- Traiteur

Florian Alix et son équipe

9 rue Alexis Letourneau

44170 Nozay

Tél.: 02.40.79.14.50

[boucheriealix@orange.fr](mailto:boucheriealix@orange.fr)

<http://www.boucherie-charcuterie-alix.fr/>

Horaires:

Du mardi au jeudi 8h30-13h00 FERME l'après-midi

Du vendredi au samedi 8h30– 13h00 et 16h00-19h00

Le dimanche 9h00-12h30

Fermé le lundi

---

## Plaquette 2018