

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,	9,50€
Brochette de Gambas et Brochette de Saint Jacques,	
☞ Ardoise du Boucher: Foie Gras, Gésiers, Magret fumé, Filet de porc fumé et Jambon de Vendée.	10,20€

NOS ENTRÉES CHAUDES

☞ Coquille Saint Jacques à la Normandie,	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

☞ Ballotin de Dindonneau Forestier sauce Echalotes,	7,30€
☞ Poulet braisé façon Provençale,	7,40€
☞ Mignon de Porc aux abricots lardé à l'ancienne,	7,50€
☞ Cuisse de Canard confite sauce Poivre vert,	7,60€
☞ Suprême de Pintadeau rôti sauce Girolles,	7,70€
☞ Pavé de Veau sauce Cèpes,	7,80€
☞ Souris d'agneau au jus de Thym.	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 6,90€ 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 7,90€ 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 9,90€ 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 SALADES

Carottes rappées,
Céleri rémoulade,
Concombre à la crème,
Piémontaise au jambon,
Bretonne au thon,
Strasbourgeoise à la francfort,
Lyonnaise au saucisson à l'ail,
Tagliatelle saumon ou surimi,
Océane,
Coleslow.

Tagliatelle saumon ou surimi,
Niçoise au thon,
Taboulé nature,
Taboulé de la mer,
Salade romaine mozzarella,
Salade volaillère,
Salade landaise,
Salade campagnarde,
Salade paysanne,

3,80€ les 300gr par personne.

NOS PLATS UNIQUES MAISON

🍷 Tartiflette,	6,00€
🍷 Parmentier de Canard,	6,00€
🍷 Brandade de Morue,	6,00€
🍷 Poulet Basquaise,	6,30€
🍷 Rougailles,	6,30€
🍷 Hachi Parmentier,	6,30€
🍷 Pot au feu,	6,30€
🍷 Langue de bœuf sauce Madère,	6,30€
🍷 Fondant de Porc marengo, riz ou pommes de terre,	6,30€
🍷 Blanquette de veau,	6,30€
🍷 Bœuf Bourguignon, riz ou pommes de terre,	6,30€
🍷 Paupiettes de veau sauce Forestière, riz, pommes de terre ou gratin dauphinois,	6,40€
🍷 Bœuf au cidre et son gratin dauphinois,	6,40€
🍷 Cochons de lait mariné avec mogettes et gratin dauphinois,	6,40€
🍷 Coq au vin,	6,40€
🍷 Cassoulet,	6,40€
🍷 Choucroute Alsacienne,	6,40€
🍷 Potée Bretonne,	6,40€
🍷 Paleron braiser au cidre et gratin dauphinois,	6,40€
🍷 Raclette montagnarde avec charcuterie,	6,40€
🍷 Couscous Royal,	7,10€
🍷 Paella,	7,40€
🍷 Jambolaya,	7,40€
🍷 Tajine Boulettes de bœuf, agneau, poulet et merguez,	8,00€
🍷 Couscous de la mer,	8,00€
🍷 Choucroute de la mer	8,00€

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

<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 2019