

## Tarifs Traiteur

### L'APERO

<b>Pizzas</b>	
Plaque de pizza (96 parts environ)	35 €
Plaque de quiche (96 parts env.)	52 €
<b>Toasts (3-4 par pers.)</b>	
. Roquefort <i>ou</i> magret séché <i>ou</i> rilette d'oie <i>ou</i> saumon fumé	1,00 € p.
. Foie gras	1,30 € p.
<b>Verrines ( 2-3 par pers.)</b>	
. Guacamole / crevette <i>ou</i> tartare tomate / chorizo	2,50 € p.
. Saumon fumé / crème ciboulette	
. Foie gras / mascarpone	3 € p.
<b>Plateau de charcuterie et/ou fromage</b>	4 €/pers.

### L'ENTRÉE

(250g-300g / personne)

Salade de pâtes	12,95 €/kg
Salade de riz	14,95 €/kg
Taboulé	9,95 €/kg
Salade PDT au thon	15,95 €/kg
Salade piémontaise	15,95 €/kg

### LA VIANDE CUITE FROIDE

Rôti cuit, présenté en tranche (env. 100g/pers.)	
. Porc	14,95 €/kg
. Bœuf	24,95 €/kg
. Dinde	15,95 €/kg
Saucisse (150g/pers.) - Pilon de poulet (2-3 par pers.)	12,95 €/kg

# Boucherie Florian

RÔTISSERIE • TRAITEUR • VIN • FROMAGE

## L'ACCOMPAGNEMENT

(300g / personne)

Gratin dauphinois	15,95 €/kg
Gratin saumon épinard	22,95 €/kg
Lasagne	15,95 €/kg
Cannelloni	16,95 €/kg
Ratatouille	20,95 €/kg
Pomme de terre cuisinées	11,95 €/kg

## LES PLATS COMPLETS

Paëlla (400g par pers.)	9,50 € la part
Fidéua (400g par pers.)	8,95 € la part
Rougail saucisse (300g par pers.)	7,50 € la part
Blanquette de veau (300g par pers.)	9,50 € la part
Daube (300g par pers.)	9,50 € la part

## LE FROMAGE

(100g / personne)

Plateau de fromage 12 personnes Cantal, fourme d'ambert, brie pasteurisé, tome brebis, morbier, feuille chèvre	30 €
Plateau de fromage 6 personnes Comté 4-6 mois, tomme 3 laits, brie meaux, 3 rocamadour	18 €