



Nos propositions de menus

Menu à 10 €

Plateau de salades : carottes, piémontaise, taboulé

Colombo de porc ou boeuf Bourguignon,
accompagné de riz, ou torsades ou pommes de terre vapeur

Brie et salade verte

Menu à 15 €

Assiette de saumon fumé d'Ecosse
et Terrine de Saint-Jacques
sur lit de salade au crabe

Dos de merlu beurre blanc
avec sa julienne de légumes

ou

rôti de pintade sauce forestière
accompagné de gratin dauphinois

ou

jambon à l'os sauce Madère
accompagné de gratin dauphinois

Brie et salade verte

Menu à 20 €

Assiette de foie gras
et son confit d'oignon

Dos de merlu sauce beurre blanc
avec son riz des deux mondes
ou sa julienne de légumes

Médaille de veau aux cèpes avec
gratin, fagot de haricots verts, tomate rôtie

ou

Cuisse de pintadeau farcie sauce forestière
avec gratin, fagot de haricots verts, tomate rôtie

Duo de fromages et salade verte

© 2024 - lines-creation.com - 06 71 72 61 45 - photos non contractuelles crédits photos Pixabay Freepik - Ne pas jeter sur la voie publique



Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Alimentation générale

Route de Lauzach - AMBON

Mardi : 7 h à 13 h - 15 h à 19 h

Mercredi : 7 h à 13 h

Jeudi, vendredi, samedi : 7 h à 13 h - 15 h à 19 h

Dimanche : 8 h à 12 h 30

Le Bourg - ARZAL : mercredi et samedi 8h30 à 12h30

Tél. 02 97 41 23 59

vival-ambon@orange.fr

www.boucherie-traiteur-ambon.fr



Nos Mises en Bouche

Canapés assortis sur pain de mie	0,70 € / pce
Canapés assortis sur blinis	0,60 € / pce
Navettes et burgers apéritifs garnis	1,00 € / pce
Réductions chaudes traditionnelles	0,90 € / pce
Verrines apéritives composées	2,20 € / pce
Brochettes de fruits de saison	0,80 € / pce
Pain surprise charcutier (70 pièces)	24,00 €
Pain surprise de la mer (70 pièces)	28,00 €

Nos Entrées Froides

Saumon d'Écosse label rouge	69,90 € / kilo
Terrine de Saint Jacques	29,90 € / kilo
Foie gras de canard entier mi-cuit	120,90 € / kilo
Pâté en croûte traditionnel	29,90 € / kilo
Galantine de volaille	29,90 € / kilo

Nos Entrées Chaudes

Bouchée à la reine	3,20 €
Bouchée à la reine au ris de veau	4,90 €
Feuilleté de St Jacques	4,90 €
Coquille St Jacques	4,90 €
Cassolette du pêcheur (St Jacques et légumes)	5,50 €
Cassolette de St Jacques	5,50 €

Nos Poissons Cuisinés

Dos de merlu au beurre blanc	5,90 €
Dos de cabillaud sauce cardinale	6,90 €
Filet de lotte sauce Armoricaïne	7,90 €
Filet de bar sauce citron et aneth	7,90 €

Nos poissons sont accompagnés d'une julienne de légumes ou de riz



Nos Viandes Cuisinées

Filet mignon de porc sauce à l'Armagnac	5,90 €
Sauté de porc à l'abricot ou aux pruneaux	4,50 €
Colombo de porc avec son riz blanc	4,90 €
Jambon à l'os sauce Porto ou Madère	4,70 €
Bœuf bourguignon, bœuf carottes ou bœuf au cidre	4,70 €
Chili con carne avec riz	4,90 €
Langue de boeuf sauce Madère	4,70 €
Médaille de veau sauce aux morilles	7,90 €
Blanquette de veau ou marengo avec riz	6,90 €
Rôti de veau farci sauce aux cèpes	6,90 €
Emincé de filet de poulet au curry avec son riz	5,50 €
Rôti de pintade sauce forestière	5,90 €
Demi magret de canard sauce au poivre vert	6,90 €
Porcelet farci (min 30 pers.) ratatouille et pommes de terre	8,90 €

Les Accompagnements

Riz ou pommes de terre à l'eau	0,60 €
Tomate à la provençale entière gratinée	1,00 €
Fagot de haricots verts	1,00 €
Râpé de pommes de terre	1,80 €
Pommes de terre au beurre (250 g)	1,80 €
Gratin dauphinois nature	2,20 €
Gratin dauphinois aux petits légumes ou aux cèpes	2,50 €
Flan de courgettes	2,20 €
Pommes de terre sarladaises (lardons, oignons, graisse de canard)	2,90 €
Poêlée campagnarde (pommes de terre, marrons, cèpes, lardons)	2,90 €

Nos Plats Complets

Tartiflette (450 g)	5,90 €
Rougail saucisses et son riz	5,50 €
Poulet Basquaise et son riz	5,50 €
Potée bretonne (saucisse, jarret de porc, poitrine fumée, choux, pommes de terre, navets, carottes)	6,90 €
Couscous (agneau, poulet, merguez)	6,90 €
Paëlla (riz, poulet, crevettes, chorizo, moules, encornets)	6,90 €
Choucroute charcutière (saucisse de Francfort, saucisse fumée, jarret de porc, choux, pommes de terre)	6,90 €
Choucroute de la mer (choucroute, pommes de terre, crevettes, colin, saumon, haddock)	7,90 €



Nos Plateaux

Plateaux de salades composées

3.20 €/pers (300 g)
Piémontaise, carottes, céleri, betteraves et salade Bretonne

4.90 €/pers (300 g)
Salade Alaska, salade du Pêcheur et salade Océane

Plateau Champêtre

6.00 €/pers
Jambon blanc, saucisson à l'ail, saucisson sec, andouille, terrine maison
1 viande froide au choix : boeuf, porc ou poulet rôti

Les Fromages

Brie et salade verte 1.20 €
Brie, tomme grise et salade verte 1.70 €

Les Desserts

Tartelette :
Pomme, Poire, Abricot, Rhubarbe 2.30 €
Plateau entremet :
Choco-breizh, Capitol, Oasis, 3 Chocolats 3.60 €

Possibilité de livraison à partir de 30 personnes

La SARL Danion peut également vous fournir la vaisselle, le mobilier et les boissons - Devis sur demande

Maison Danion



Boucherie Charcuterie Traiteur

Tél. 02 97 41 23 59
vival-ambon@orange.fr
boucherie-traiteur-ambon.fr

Nos Buffets

10€ pers.

Buffet Campagnard

Piémontaise, carottes râpées, salade bretonne

Saucisson à l'ail, rosette, terrine de campagne, rillettes de porc

1 viande cuite au choix : jambonneau braisé de porc, poulet, rosbif

Brie et salade verte, condiments

Buffet Classique

Piémontaise, carottes râpées, salade bretonne

Demi jambon blanc, saucisson à l'ail, saucisson sec, andouille, salami, terrine de campagne

2 viandes cuites au choix : Poulet rôti, rosbif, jambonneau de porc rôti

Brie et salade verte, condiments

12€ pers.

Buffet Terre Mer

1 verrine salade Alaska, 1 verrine salade du Pêcheur, terrine de Saint-Jacques en Bellevue, grosses crevettes

Marquise de jambon de Bayonne, rôti de boeuf Charolais cuit, saumon fumé

Duo de fromages et salade verte, condiments

20€ pers.