

Les petits à cotés...

FROMAGE 1.70/personne
GOUGERES (les 10 pièces) 2.90/personne
CONDIMENTS (mayonnaise, cornichons,
moutarde) 0.70/personne

Les Desserts

Tarte aux fruits (6 personnes) 13.00/pièce
Tarte au flan (6 personnes) 13.00/pièce
Panna cotta (coulis fruits rouges, ananas, mangue,
chocolat) 2.95/personne

BOUCHERIE CHARCUTERIE
GOUSSARD

Nadège et Ludovic

Présents sur vos marchés :

LUNDI : Chaource

MARDI : Ravières

Flogny la Chapelle

MERCREDI : Tonnerre

Noyers

JEUDI : Ancy le Franc

SAMEDI : Tonnerre

☎ : 03.86.75.20.93

Retrouvez-nous sur :

www.boucherie-charcuterie-goussard.fr



Le retrait des plats et commandes se
fait à Pimelles :

Les vendredis de 16h30 à 19h

Les Samedis de 13h30 à 14h30

Nos plats froids

CHARCUTERIE :

1 tr jambon sec, 2 tr rosette, 1 tr andouille de vire,
1 tr saucisson à l'ail, 1 tr galantine, 1 tr pâté en
croûte 4.50/personne

ROTI DE PORC CUIT (2tranches).... 3.00/personne

ROSBIF

à partir de 30 personnes..... 3.50/personne

CUISSES DE POULET

½ par personne 1.60/personne

JAMBON PERSILLÉ

sur plat 2.15/personne

ASSORTIMENT DE TERRINES + condiments

lapin, forestière, rillettes 4.20/personne

CRUDITÉS (3 sortes au choix) 3.20/personne

Taboulé, céleri, salade piémontaise, riz niçois,
carottes, trio de chou comté, salade Alaska

JAMBON À L'OS :

Entier 78.00/pièce

Tranché sur plat..... 80.00/pièce

SAUMON FROID et sa garniture.... 4.50/personne

Formules Repas Froid

Charcuterie+Roti cuit+Crudités.....10.50/personne

Charcuterie + Roti cuit + Crudités + rosbif.....

..... 13.50/personne

Charcuterie + Roti cuit + Crudités + rosbif +

fromage..... 14.95/personne

PLATEAUX REPAS :

1/ Rosette, andouille de vire, saucisson à l'ail, 2
crudités, 2 tr rôti cuit, chips, fromage, tarte
et pain 12.90/personne

2/ Œuf en gelée, 1 tr pâté, 2 crudités,
1 cuisse de poulet, chips, fromage, tarte
et pain 13.90/personne

NOS PLATS CUISINÉS

CHOUROUTE 10.00/personne

CASSOULET..... 10.00/personne

POTÉE..... 10.00/personne

PETIT SALÉ AUX LENTILLES..... 10.00/personne

JAMBON À L'OS SAUCE FORESTIERE et son
accompagnement 10.00/personne

PAELLA 10.00/personne

Couscous royal11.00/personne

Tartiflette et son accompagnement de
charcuteries..... 11.00/personne

Paupiettes de porc

sauce forestière 11.00/personne

Coq au vin 11.00/personne

Blanquette de porc..... 11.00/personne

Pintade farcie à la forestière 11.50/personne

Filet mignon sauce champignons 11.50/personne

Canette aux pêches 11.50/personne

Tête de veau sauce gribiche 11.50/personne

Parmentier de canard..... 11.50/personne

Tous nos plats cuisinés sont accompagnés au
choix : pommes vapeur, gratin dauphinois, haricots
verts, jardinière de légumes.

Légumes seuls 2.10/personne

Sauce chablis, porto, forestière..... 2.00/personne

*Toujours soucieux de répondre aux
mieux à vos attentes, demandez-nous
si vous avez d'autres envies...*