

Les petits à cotés...

FROMAGE 1.80/personne
GOUGERES (les 10 pièces) 2.90/personne
CONDIMENTS (mayonnaise, cornichons,
moutarde) 0.80/personne

Les Desserts

Tarte aux fruits (6 personnes) 13.00/pièce
Tarte au flan (6 personnes) 13.00/pièce
Panna cotta (coulis fruits rouges, mangue)
..... 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 13h00 à 14h00

Nos plats froids

CHARCUTERIE :

1 tr jambon sec, 2 tr rosette, 1 tr andouille de virole,
1 tr saucisson à l'ail, 1 tr galantine, 1 tr pâté en
croûte 4.80/personne

ROTI DE PORC CUIT (2tranches).... 3.30/personne

ROSBIF

à partir de 30 personnes..... 3.90/personne

CUISSES DE POULET

½ par personne 1.80/personne

JAMBON PERSILLÉ

sur plat..... 2.50/personne

ASSORTIMENT DE TERRINES + condiments

lapin, forestière, rillettes 4.50/personne

CRUDITÉS (3 sortes au choix) 3.40/personne

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

JAMBON À L'OS :

Entier 80.00/pièce

Tranché sur plat..... 82.00/pièce

SAUMON FROID et sa garniture.... 4.80/personne

Formules Repas Froid

Charcuterie+Roti cuit+Crudités.....10.90/personne

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

..... 14.20/personne

Charcuterie + Roti cuit + Crudités + rosbif +

fromage..... 15.50/personne

PLATEAUX REPAS :

1/ Rosette, andouille de virole, saucisson à l'ail, 2
crudités, 2 tr rôti cuit, chips, fromage, tarte
et pain 13.50/personne

2/ Œuf en gelée, 1 tr pâté, 2 crudités,
1 cuisse de poulet, chips, fromage, tarte
et pain 14.50/personne

NOS PLATS CUISINÉS

CHOUROUTE 11.00/personne

CASSOULET..... 11.00/personne

POTÉE..... 11.00/personne

PETIT SALÉ AUX LENTILLES..... 11.00/personne

JAMBON À L'OS SAUCE FORESTIERE et son
accompagnement 11.00/personne

PAELLA 11.00/personne

CHILI CON CARNE..... 11.00/personne

Couscous royal 12.00/personne

Tartiflette et son accompagnement de
charcuteries..... 12.00/personne

Paupiettes de porc

sauce forestière 12.00/personne

Coq au vin 12.00/personne

Blanquette de porc..... 12.00/personne

Pintade farcie à la forestière 12.50/personne

Filet mignon sauce champignons 12.50/personne

Tête de veau sauce gribiche 12.50/personne

Parmentier de canard..... 12.50/personne

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

Légumes seuls 2.30/personne

Sauce chablis, porto, forestière..... 2.20/personne

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