

# Les apéritifs



Plaque de quiche ou de pizza (64 morceaux) :  
**13.50€ pièce**

Pic hérisson (charcuterie / 40 pièces) : **25€ / pièce**

Planche de mini charcuterie (5 sortes) : **1.80€ / pers.**

Mini cake saumon ou jambon : **0.45€ pièce**

Mini tartelette variée : **0.95€ pièce**

Mini pâté croute (15 tranches env.) : **12.90€ pièce**

Mini tartine grillée (charcuterie, fromage) : **0.90€ pièce**

Plateau de mini brioché (18 pièces) : **1.70€ pièce**

Plateau de mini tapas (16 pièces) : **1.50€ pièce**

Mini verrine variée légumes, poissons, charcuterie  
(env. 35g) : **1.40€ pièce**

Verrine verre saumon ou St Jacques (70g) : **3.40€ pièce**

Brochette cocktail (fromage ou charcuterie, tomate et olive) :  
**1.20€ pièce**

Brochette d'été : **0.95€ pièce**

Prévoir 8 bouchées par personne.  
Si apéritif dinatoire 12 bouchées.



# Antipastis

Gambas à l'ail : **4.20 € les 100g**

Involtinis mini : **2.80 € les 100 g**

Poivrons farcis : **2.80 € les 100g**

# Pour commander

Par téléphone au  
04 75 58 10 89

Par Email  
boucherievernoux@gmail.com

Boucherie Charcuterie A. Vélit  
Les meilleurs produits du terroir agrémentés  
de bonne humeur



36 rue Simon Vialet, Vernoux-en-Vivarais  
Visitez notre boutique sur :  
[www.boucherievernoux.fr](http://www.boucherievernoux.fr)

# Ouverture

Du mardi au samedi  
de 7h30 à 12h30 et de 15h à 19h30  
ainsi que tous les dimanches matins.

# Carte traiteur



# Nos spécialités Ardéchoises



## Entrée

Planche de charcuterie : 1.80€ la part

Pâté de châtaigne, Gratton, muséau de porc, Jambonnette, Saucisson, Pâté de campagne. (Charcuterie Maison)

## Plats

Bombine Ardéchoise : 7.30€ la part

Plat de pommé de terre et de porc

Criques : 2.50€

Caillette chaude : 3.30€ la part

Gâteau de foie à la tomate : 5.50€ la part

# Nos plats conviviaux



Lasagne : 5.40€ la part

Couscous poulet / merguez : 10.50€ la part

Choucroute garnie (en saison) : 8.50€ la part

Moussaka : 6.10€ la part

Bœuf bourguignon : 4.50€ la part

Sauté de veau : 5.50€ la part

Paupiette de veau provençale : 4.80€ la part

Poulet à l'indienne : 4.90€ la part

Gratin ravioles aux courgettes : 5.90€ la part

Rôti d'agneau ou de veau chaud : 5.90€ la part

# Nos plats festifs



## Entrée

Cassolette d'écrevisse : 5.30€ pièce

Cassolette de volaille et escargot : 5.30€ pièce

Coquille St Jacques : 5.30€ pièce

Darne de Saumon : 4.90€ pièce

Terrine de poisson : 2.90€ la part

Terrine de légume ou tomate / mozza : 2.70€ la part

## Plats

Poulet aux écrevisses : 7.30€ la part

Coq au vin : 6.90€ la part

Jambon cuit à la chaudière et doré au four  
sauce Madère (30/35 pers) : 105€ pièce (soit 3€ la part)

Civet de lapin : 6.90€ la part

Cuisse de pintade aux cèpes : 7.20€ la part

Cabillaud sauce chorizo  
et crémeux de poivron : 7€ la part

Lotte rôti aux herbes ou Armoricaïne : 9.60€ la part

## Accompagnements

Gratin dauphinois : 3€ la part

Pommes dauphines fraîches (150grs) : 3€ la part

Champignon de Paris Frais : 3€ la part

Poêlée de légume de saison : 2.60€ la part

Riz ou semoule : 1.20€ la part

# Nos buffets froids

Verrine salade divers : 3.50€ pièce

Flan de légume portion : 2.20€ pièce

Divers crudités : carotte râpée, céleri rémoulade, pomme de terre, concombre, tomate, betterave, poireaux en vinaigrette : 1.95€ la part de 150g

Salade du jardin : 1.95€ la part

Taboulé : 1.60€ la part de 150g

Salade niçoise : 1.80€ la part de 150g

Rôti de porc cuit (2 tranches) : 2.30€ la part

Rosbif ou rôti veau (2 tranches) : 2.80€ la part

Gigot agneau (2 tranches) : 3.50€ la part

Assiette de carpaccio prête à assaisonner :  
5.90€ la part

Planche de jambon blanc, jambon cru et noix  
de jambon ou bœuf séché : 3.10€ la part



# Les fromages

Planche de fromage locaux brebis, chèvre, vache 3 sortes (provenance Alboussière, St jean Chambre) : 3.10€ part

Tomme en salade : 1.10€ la part