

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

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**