



## Menu Bourguignon

(minimum 10 personnes)

29.50 € par personne

---

Tourte Laumoise  
(viande de porc marinée au vin rouge)

---

Filet de truite au Bourgogne Aligoté

---

Coq au vin de Bourgogne  
(un morceau par personne)

---

Gratin de pommes de terre Côte d'Or

---

Plateau de fromages régionaux  
(Epoisses, Brillat Savarin, Chèvre, Cîteaux)

---

Suggestions :

Kir Royal, Chablis, Bourgogne Tonnerre, Chorey Les Beaune  
(à consommer avec modération)

## Pâtisseries salées

Mini-croque-monsieur	0.90€ la pièce
Mini-quiche, mini-pizza	0.60€ la pièce
Mini-gougère	0.45€ la pièce
Mini-feuilleté au fromage	0.45€ la pièce
Mini-feuilleté à la tapenade	0.55€ la pièce
Mini-sandwich	0.95€ la pièce
Mini-feuilleté aux graines de sésame	0.50€ la pièce
Mini wrap	1.20€ la pièce
Pâté en croûte cocktail	17.85€ le kg
Toast beurré avec jambon sec	0.65€ la pièce
Toast beurré avec rosette	0.65€ la pièce
Toast au bleu, noix	0.80€ la pièce

## Pain surprise

48-50 pièces par pain (commande 15 jours à l'avance)

<b>Le Campagnard</b> : jambon sec, rillettes, rosette	29,50€ la pièce
<b>Le Fromager</b> : Tout fromage 3 sortes	29,50€ la pièce
<b>Le Norvégien</b> : Tout saumon fumé*	37,70€ la pièce

\*en saison

## Verrines

14 cl – 4.00€ le verre

7 cl – 2,10€ le verre

Petit-Salé à l'huile de Noix en Cappuccino de Lentilles

Nordique : Tartare aux Deux Saumons au Gingembre sur Rémoulade de Céleri et Pomme Verte

Guacamole, Thon, Tomates et Saumon

Betterave /Chèvre

Mousse de Courgette au Boursin et Saumon Fumé

Velouté Dubarry et Crispy de Bacon

Quinoa, Maïs, Tomate, Concombre...

Délice de Langoustines et Clémentines (suivant saison)

Salade de St Jacques et Ecrevisses aux Eclats de Mandarine

## Plat de charcuteries

4.00€ par personne

Jambon sec, Rosette, Pâté de Campagne, Jambon Persillé, Galantine.

## Menu Bourguignon

(minimum 10 personnes)

27.50€ par personne

---

Salade Bourguignonne  
(Salade verte et une tranche de jambon persillé)

---

Escargots de Bourgogne  
(Une douzaine par personne)

---

Poulet à la Gaston Gérard

---

Gratin de pommes de terre Côte d'Or

---

Plateau de fromages régionaux  
(Epoisses, Brillat Savarin, Chèvre, Cîteaux)

---

Suggestions :

Kir Royal, Chablis, Bourgogne Tonnerre, Chorey-Les Beaune  
(à consommer avec modération)

## Buffet froid

Terrine de Poisson  
Ou  
Saumon en Bellevue

---

Chiffonnade de jambon sec Italien  
Plat de charcuteries  
(Galantine, jambon persillé, rosette)

Ou  
Terrines  
(Choix en magasin)

---

Poulet froid  
Rôti de porc froid  
Rosbif froid

---

Salade composée  
(Choix et détails en magasin)

---

Plateau de fromages

Pour la composition de votre buffet froid, nous consulter  
pour un devis personnalisé

## Entrées froides

Aiguillette jambon-macédoine	2.80€ la pièce
Aiguillette mousse de foie	2.80€ la pièce
Aiguillette d'asperges	2.95€ la pièce
Cappuccino d'asperges vertes	3.00€ la pièce
Cappuccino aux cèpes	3.00€ la pièce
Œuf en gelée au jambon	2.00€ la pièce
Œuf en gelée au saumon*	3.00€ la pièce

\*en saison

## Terrines

Jambon persillé	19.95€ le kg
Pâté de campagne, pâté grand-mère	14.55€ le kg
Terrine de canard	24.35€ le kg
Terrine de mousse de foie de volaille	15.40€ le kg
Terrine de lapin	22.95€ le kg
Terrine de volaille	26.95€ le kg
Galantine pur porc aux olives farcies	18.20€ le kg

## Salades

### Eventail de crudités

Betteraves rouges	10.20€ le kg
Carottes râpées	10.20€ le kg
Céleri rémoulade	10.20€ le kg
Salade de chou-rouge	10.20€ le kg
Salade de haricots verts	13.00€ le kg
Salade de tomates*	10.20€ le kg

### Salades composées

Salade Alsacienne	15.90€ le kg
Salade Ardéchoise*	15.90€ le kg
Salade Gauloise	15.90€ le kg
Salade de Chou	15.90€ le kg
Salade Nordique*	15.90€ le kg
Salade de Pâtes	15.90€ le kg
Salade Piémontaise	15.90€ le kg
Salade Printanière	15.90€ le kg
Salade Suisse	15.90€ le kg
Taboulé	15.90€ le kg

\*en saison

## Plats uniques

<b>Cassoulet</b> Haricots blancs, cuisse de canard, poitrine et saucisse	9.50€ la part
<b>Choucroute garnie</b> Chou, saucisse ménage façon Morteau nature et fumée, Francfort, poitrine, rôti de porc cuit et pomme de terre	9.50€ la part
<b>Couscous</b> Semoule, légumes frais, merguez, poulet, agneau, ( <b>avec boulettes supplément 1,00€</b> )	9.50€ la part
<b>Paëlla</b> Riz, haricots verts, petits pois, crustacés, chorizo, poulet, poitrine, épaule de porc	9.50€ la part
<b>Pot-au-feu</b> Plat de côtes, Jarret sans os et légumes frais.	9.00€ la part
<b>Potée Bourguignonne</b> Petit salé, saucisses de ménage et légumes frais	9.50€ la part
<b>Raclette</b> Fromage (200gr/pers.), charcuterie 5 sortes, Pommes de terre	12.00€ la part
<b>Tartiflette + salade</b>	8.50€ la part

## Plateaux de fromages

<b>Plateau de fromages classiques</b>	3.50€ la part
<b>Plateau de fromages régionaux</b> Chèvre de Corpoyer, Cîteaux, Brillat Savarin, Epoisses	4.50€ la part



## Légumes

Fondue de poireaux aux Girolles	3.10€ la part
Ecrasé de pommes de terre truffé 1%	3.20€ la part
Flan de légumes	2.95€ la part
Gratin Dauphinois	2.60€ la part
Gratin de légumes	2.90€ la part
Gratin de pommes de terre Côte d'Or	2.80€ la part
Pommes Macaire (au choix)	3.40€ la part
Haricots verts/flageolets verts	2.40€ la part
Crumble aux légumes cuisinés	3.10€ la part
Poêlée Ardéchoise (marrons et pleurotes)	3.50€ la part
Poêlée de légumes	2.40€ la part
Poêlée forestière	3.70€ la part
Tatin de légumes	2.90€ la part
½ courgette, ½ tomate à la provençale	2.20€ la part

## Poissons froids

### Terrines de poisson

Bûche de Sandre et son cœur d'écrevisses	29.30€ le kg
Demi-lune de saumon et St Jacques, tomates confites	31.30€ le kg
Terrine de Lotte aux Agrumes (clémentine, citron, orange)	30.95€ le kg
Terrine de St Jacques aux légumes	32.00€ le kg
Terrine de Truite aux amandes	29.95€ le kg
Terrine aux 3 poissons (Cabillaud, Saumon, Tacaud)	30.95€ le kg
Terrine Océane (saumon, oseille)	26.50€ le kg
Terrine de cabillaud, éclats de St Jacques	31.50€ le kg
Terrine de Saumon et Lotte	35.00€ le kg
Bûche de St Jacques, Ecrevisses et gelée de cognac	36.90€ le kg
Saumon farci	35.80€ le kg
Saumon fumé	63.90€ le kg
Rillettes de saumon	30.90€ le kg
Sandre en Bellevue (à partir de 10 personnes)	8.50€ la pièce
Saumon en Bellevue (à partir de 10 personnes)	7.90€ la pièce

## Entrées chaudes

Bouchée au ris de veau, sauce financière	7.80€ la pièce
Bouchée aux fruits de mer	6.00€ la pièce
Feuilleté de St Jacques aux petits légumes	6.20€ la pièce
Feuilleté aux escargots	6.00€ la pièce
Feuilleté au jambon	17.00€ le kg
Feuilleté au jambon et aux champignons	2.65€ la pièce
Feuilleté au Saumon à l'oseille	26.90€ le kg
Feuilleté aux queues d'écrevisses, pointes d'asperges vertes, champignons et morilles	7.80€ la pièce
Jambon en croûte sauce Madère ou sauce Porto (à partir de 10 personnes)	6.90€ la part
Pâté en croute chaud	16.90€ le kg
Pâté Bourbonnais ou tourte aux pommes de terre	2.50€ la part
Tartelette Gourmande : poulet, foie gras, champignons	6.00€ la part
Tourte Laumoise	5.10€ la part
Feuilleté Jambon/Asperges	3.00€ la part
Feuilleté Poulet/ poireaux/ comté	2.60€ la pièce
Crème Brûlée aux écrevisses et au foie gras	7.00€ la pièce
Crème Brûlée au Chorizo / Emmental	4.80€ la pièce

Saupiquet	6.90€ la part
Suprême de Pintade sauce Normande	8.95€ la part
Suprême de Pintade sauce forestière	8.95€ la part
Suprême de Volaille poché, rôti, crémeux de langoustines	9.00€ la part
Suprême de Volaille en sauce forestière ou autre	8.00€ la part
Suprême de Volaille façon renaissance	8.00€ la part

## Viandes froides

Filet de poulet à l'estragon	20.90€ le kg
Gigot froid	39.00€ le kg
Lapin farci	26.70€ le kg
Pistaché au jambon	16.25€ le kg
Poulet fermier rôti	16.00€ le kg
Rosbif froid	36.60€ le kg
Rôti de porc cuit	19.30€ le kg
Rôti de veau farci	17.00€ le kg
Rôti de dinde	17.50€ le kg

Magret de Canard, Asperges Vertes et Fondue d'oignons blancs, sauce morilles	8.95€ la part
Magret de Canard sauce au Poivre, au Vinaigre de Xérès (1/2 par pers)	8.60€ la part
Mignon de Porc mariné beurre de Mirabelles	7.80€ la part
Mignon de porc sauce époisses ou forestière	7.80€ la part
Noisette de Biche au jus de Pain d'épices*	9.00€ la part
Pavé de Bœuf, sauce Périgourdine	10.50€ la part
Pavé de bœuf, sauce Epoisses	10.00 la part
Pavé de Veau sauce aux Morilles	9.50€ la part
Poule sauce Morilles	6.90€ la part
Navarin d'Agneau et Légumes	9.20€ la part
Salmis de Pintade (cuisse)	8.80€ la part
Roti de Porc sauce Epoisses ou Forestière	7.30€ la part
Roti de Porc Orloff	7.30€ la part
Sauté de Chapon aux Morilles sauce Riesling*	10.50€ la part
Veau façon Basquaise	7.40€ la part
Blanquette de Veau	7.40€ la part

\*en saison

## Poissons chauds

Ballotin de Sandre, gratinée amandes, pistaches, sauce crème safran	7.60€ la part
Coquille St Jacques	8.10€ la part
Crumble de St Jacques sur fondue de poireaux	7.80€ la part
Dos de Cabillaud à la plancha, émulsion de Chablis et fumet de crustacés	7.80€ la part
Bar sauce citronnée et julienne de légumes	8.10€ la part
Dos de Saumon, beurre rouge au Pinot et pointes d'asperges	8.70€ la part
Filet de Sandre sauce Chablis	9.20€ la part
Filet de Sole tropicale, sauce normande	7.80€ la part
Filet de Sole tropicale soufflé d'un coussin de St Jacques, Sauce Noilly	9.40€ la part
Fricassée de Sole et St Jacques au Safran	8.20€ la part
Dos de Cabillaud sauce Chablis et son crumble	8.20€ la part
Filet de Bar au beurre Blanc	7.80€ la part
Filet de Truite à la Mâconnaise	7.80€ la part
Sole et Saumon sur coulis de fenouil	8.60€ la part

Trio de Poisson (Sandre, Saumon, Lotte) au beurre blanc	8.00€ la part
Soufflé de Truite au Cœur d'Amandes	8.30€ la part
Lotte au Beurre Blanc	8.50€ la part
Lotte et Coquille St Jacques à la mode Grassoise	8.70€ la part
Mousseline de fins poissons, St Jacques et homard, sauce Américaine	9.50€ la part
Noix de St Jacques à la badiane	8.00€ la part
Noix de St Jacques sauce champagne	8.30€ la part
Pavé de Bar aux artichauts et queues d'écrevisses	8.20€ la part
Pavé de Cabillaud en marinère de coquillages	8.00€ la part
Pavé de Sandre et écrevisses sauce chablis	9.30€ la part
Pavé de Sandre à la Vigneronne	9.20€ la part
Pavé de Saumon et Gambas grillées	10.00€ la part
Pavé de Saumon sauce Champagne	9.90€ la part
Noix de St Jacques sur fondue de poireaux en coquille	8.60€ la part
Soufflé de Loup au curry et queue de gambas	7.20€ la part

## Viandes chaudes

Ballotin de Lapin farci sauce au Cidre (150 à 200gr/pers)	8.50€ la part
Jumeau de Veau aux Morilles	13.50€ la part
Carbonade de Boeuf	7.00€ la part
Coq au Vin de Bourgogne	7.00€ la part
Coq au Vin du Jura	7.30€ la part
Cuisse de Canard aux Olives	8.00€ la part
Cuisse de Canard farcie, Truffé, sauce Armagnac	10.50€ la part
Cuisse de poulet au Cidre	6.50€ la part
Cuisse de Poulet Gaston-Gérard	6.80€ la part
Caille farcie Raisin sauce Foie Gras	12.50€ la part
Dodinette de Caille sauce Forestière	9.90€ la part
Filet de Bœuf en Croûte sauce Madère ou Périgourdine Ou Porto (130 gr/pers)	17.10€ la part
Filet de Veau en Croûte de Champignons, sauce Porto	9.10€ la part
Filet de Pintade farci au Ris de Veau	9.40€ la part
Jambon à la Chablisienne	6.20€ la part
Lapin en sauce à la Crème (cuisse)	9.50€ la part
Lapin à la Provençale (cuisse)	9.50€ la part

## Un artisan à votre service

MAGASIN OUVERT  
DU LUNDI AU SAMEDI  
DE 8H30 A 12H30  
ET  
DE 14H30 A 19H00

PLACE DE LA LIBERATION  
21150 VENAREY LES LAUMES

Tél : 03.80.96.10.10

E-mail : [boucherie.chargueros@orange.fr](mailto:boucherie.chargueros@orange.fr)

Site : [www.boucherie-chargueros.com](http://www.boucherie-chargueros.com)

N° Dispense d'agrément : 827 792 789 00014

SIRET : 827 792 789 00014

N° Intracommunautaire : FR93827792789

RCS Dijon 827792789

# SAS CHARGUEROS ET ASSOCIES

CHARCUTERIE - TRAITEUR

03.80.96.10.10



