



MENU DE L'ANNÉE



26, place Louis & André Delannoy 62920 Gonnehem
Tél. 03 21 57 33 43 • boucherieloutre.fr

tarif au 29 nov 2025



Les Pains Surprises

. <i>Charcuterie : Rosette, Jambon Grillé aux herbes, Jambon cru, Coppa, Crème Pesto, Rillettes d'Oie, Pâté de Foie</i>	<i>30,50€</i>
. <i>Charcuterie Fromages de Région</i>	<i>33,50€</i>
. <i>Saumon Fumé, salade de Crabe</i>	<i>35,50€</i>

Environ 60 toasts pour 10 à 12 personnes • Délai de commande : 6 jours

Les Petits Pains Lunchs

. <i>Petit pain lunch jambon beurre</i>	<i>1,20€ la pièce</i>
. <i>Petit pain lunch au fromage de Région</i>	<i>1,40€ la pièce</i>
. <i>Petit pain lunch au pâté de foie à l'ancienne</i>	<i>1,12€ la pièce</i>
. <i>Petit pain lunch au surimi crabe</i>	<i>1,12€ la pièce</i>
. <i>Petit pain lunch au saumon fumé</i>	<i>1,80€ la pièce</i>

Délai de commande : 3 jours • Quantité minimale : 10 personnes

Les Plats Uniques

. <i>Couscous Poulet + Merguez</i>	<i>7,80€</i>
. <i>Couscous Agneau + Merguez</i>	<i>8,00€</i>
. <i>Couscous Boulettes (3 Boulettes de Kefta) + Merguez</i>	<i>8,00€</i>
. <i>Couscous Royal (Poulet + Agneau) + Merguez</i>	<i>8,80€</i>
. <i>Cassoulet Classique</i>	<i>7,90€</i>
. <i>Cassoulet Royal (avec jambonneau de Porc)</i>	<i>9,10€</i>
. <i>Choucroute Classique</i>	<i>7,90€</i>
. <i>Choucroute Royale (avec Jambonneau de Porc)</i>	<i>8,90€</i>
. <i>Paëlla</i> (part de 600 grs environ à 14,10€/kg)	<i>8,50€</i>
. <i>Tartiflette Savoyarde (au Reblochon)</i>	<i>7,10€</i>
. <i>Tartiflette du Ch'ti (Maroilles + Reblochon)</i>	<i>7,40€</i>
. <i>Lasagnes à la Bolognaise</i> (part de 500 grs environ à 14,40€/kg)	<i>7,20€</i>
. <i>Hachis cuisiné à la Bolognaise</i> (part de 500 grs environ à 14,40€/kg)	<i>7,20€</i>
. <i>Hachis Parmentier (Hachis Bolognaise + Purée)</i>	<i>6,50€</i>
. <i>Carbonnade Flamande</i> (sans accompagnement)	<i>7,50€</i>

Délai de commande : 8 jours • Quantité minimale : 10 personnes

Les Buffets Froids

Nous vous proposons plusieurs formules qui vous permettent de composer vous-même votre menu.

En effet, il vous suffit de cocher les variétés que vous désirez déguster.

Le choix évolue selon le nombre de convives.

Conditions générales

Délai de commande :

Les Buffets froids : 2 semaines avant la date du repas

Délai de paiement :

50 % à la commande,

50 % 1 semaine avant la date du repas

Les tickets restaurant, chèques, espèces et cartes bancaires sont acceptés.

Chèque de caution des plats : 150€ restitué au retour des plats.

Délai de retour :

La restitution du matériel se fera par vos soins dans les 4 jours suivant la réception, les manquants et les casses seront facturés.

(22€ plat ou saladier, 90€ le miroir ou présentoir)

Quantité minimale :

Les Buffets froids : 15 personnes

Effectif de repas :

1 part d'adulte correspond à 2 parts d'enfants de moins de 14 ans

Livraison :

À partir de 30 personnes

Du lundi au samedi aux horaires du magasin : forfait de 50€

Dans un rayon de 30 Km, au-delà nous consulter

À Emporter :

Gratuit aux horaires du magasin

Numéros pour nous contacter hors des horaires du magasin :

06 13 27 11 40 ou 06 17 13 07 18

Le Buffet Froid Campagnard

Nombre de personnes _____ x 15,90 €/pers

Charcuteries

- Saucisson*
- Terrine de Pâté Campagnard*
- Terrine au Poivre Vert*
- Terrine à la Bière*
- Mortadelle*
- Rillettes Pur Porc*
- Pâté de Viande*
- Pâté de Foie à l'ancienne*

Viandes

- Rôti de Porc*
- Filet de Poulet*
- Jambon Fumé*
- Roulé Cuit*
- Potjevlesch*
- Jambon Blanc*

Crudités

- Macédoine de Légumes*
- Carotte Râpée*
- Trio de légumes râpés au zeste de citron*
- Betterave Rouge*
- Céleris*
- Concombre à la crème*

Légumes et Féculents

- Pomme de Terre Persillée*
- Mini-Penne et Tomate à l'Italienne*
- Taboulé Traditionnel*
- Pois chiche, concombre, tomate, maïs, menthe*
- Pâtes Pesto, Tomate séchée, Parmesan*
- Taboulé à l'Oriental (raisin et menthe)*

Sauces

- Mayonnaise*
- Béarnaise*
- Ketchup*
- Moutarde*

Effectif	Charcuteries	Viandes	Crudités	Légumes et Féculents	Sauces
15 à 25	3	2	3	2	3
25 à 35	3	3	3	3	4
35 à 50	4	3	4	3	4
50 à 70	4	4	4	4	4
70 à 100	5	4	4	4	4
100 et +	5	5	4	4	4

Le Buffet Froid Familial

Nombre de personnes _____ x 19,90€/pers

Charcuteries

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> <i>Saucisson</i> | <input type="checkbox"/> <i>Andouille d'Aire</i> |
| <input type="checkbox"/> <i>Bûche au Poivre</i> | <input type="checkbox"/> <i>Mortadelle</i> |
| <input type="checkbox"/> <i>Saucisse Sèche d'Auvergne</i> | <input type="checkbox"/> <i>Rosette de Lyon</i> |
| <input type="checkbox"/> <i>Filet Mignon de Porc Fumé</i> | <input type="checkbox"/> <i>Jambon Cru en chiffonnade</i> |
| <input type="checkbox"/> <i>Terrine de Pâté Campagnard</i> | <input type="checkbox"/> <i>Terrine au Poivre Vert</i> |
| <input type="checkbox"/> <i>Terrine à la Bière</i> | <input type="checkbox"/> <i>Terrine Fernand</i> |
| <input type="checkbox"/> <i>Pâté de Foie à l'ancienne</i> | <input type="checkbox"/> <i>Pâté de Viande</i> |
| <input type="checkbox"/> <i>Rillettes Pur Porc</i> | <input type="checkbox"/> <i>Pâté en croute Poulet Crème de Bresse</i> |

Viandes

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> <i>Rôti de Bœuf</i> | <input type="checkbox"/> <i>Potjevlesch</i> |
| <input type="checkbox"/> <i>Rôti de Porc</i> | <input type="checkbox"/> <i>Roulé Cuit</i> |
| <input type="checkbox"/> <i>Filet de Poulet au Paprika</i> | <input type="checkbox"/> <i>Jambon Fumé</i> |
| <input type="checkbox"/> <i>Jambon Braisé</i> | <input type="checkbox"/> <i>Jambon Blanc</i> |

Effectif	Charcuteries	Viandes
15 à 25	3	2
25 à 35	3	3
35 à 50	4	3
50 à 70	5	4
70 à 100	6	4
100 et +	7	5

Le Buffet Froid Familial

Crudités

- Macédoine de Légumes*
- Carotte Râpée*
- Céleris*
- Champignons aux Fines herbes*
- Artichauts au Basilic*
- Betterave Rouge*
- Concombres à la Crème*
- Chou Rouge en vinaigrette*
- Champignons à la Grecque*
- Tartare de Tomate*

Salades Composées

- Pomme de Terre Persillée*
- Piémontaise (Pomme de terre, jambon, tomate, œuf, cornichon, persil, mayonnaise)*
- Taboulé Traditionnel*
- Taboulé à l'Oriental (raisin et menthe)*
- Mini-Penne et Tomate à l'Italienne*
- Pâtes Pesto, Tomate séchée, Parmesan*
- Gnocchetti Basque au Chorizo et légumes grillés*
- Salade Poulet Tex Mex (riz, poulet, haricot rouge, poivron rouge)*
- Méli-Mélo de Petit Épeautre*
(Blé de petit épeautre, tomate, poivron jaune, courgette, graine de courge, jus de citron, persil, ciboulette)
- Quinoa, Boulgour aux Légumes et Amandes*
(Quinoa, blé, fromage de brebis, courgette, carotte, amande, jus de citron)
- Pois chiche, concombre, tomate, maïs, menthe*
- Gnocchetti aux légumes (pois chiche, poivron rouge, fève, féta)*

Sauces

- Mayonnaise*
- Moutarde*
- Béarnaise*
- Tartare*
- Ketchup*

Effectif	Crudités	Salades Composées	Sauces
15 à 25	2	3	3
25 à 35	2	4	4
35 à 50	4	5	4
50 à 70	4	6	5
70 à 100	4	8	5
100 et +	6	10	5

Bon de commande

Nom

Adresse

Téléphone (joignable le jour de la livraison)

Acompte reçu

Date

Mode de règlement

Solde reçu

Date

Mode de règlement

Chèque de caution (150 euros) reçu le

à emporter

Date

Heure

à livrer

Date

Heure

Adresse de livraison :