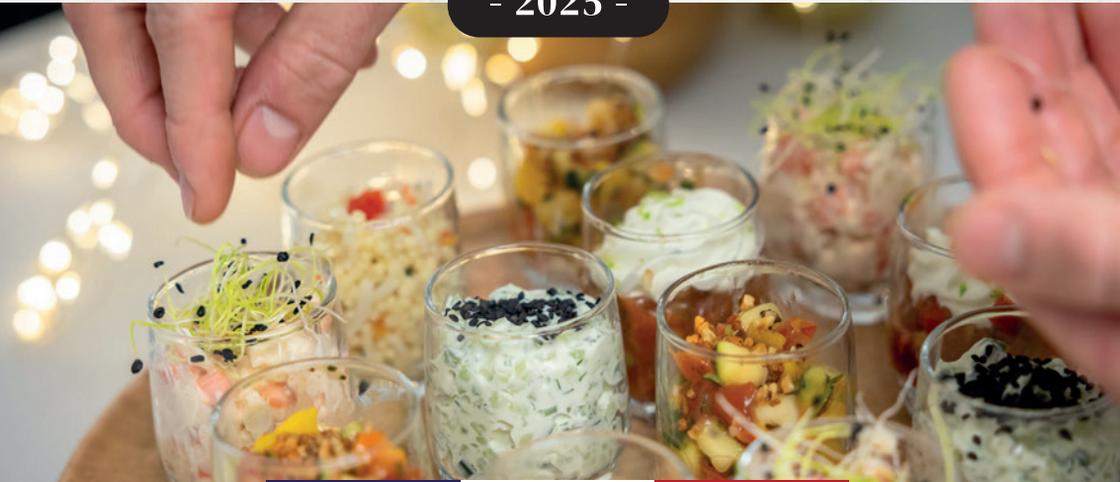




les d' **Bouchées** **Alexandre**

BOUCHERIE FINE

- 2025 -



www.lesboucheesdalexandre.com

Les Cocktails

Pain surprise de campagne – 39^{€95} | 60 toasts |

Charcuterie - Jambon de pays, Chorizo, Rosette, Andouille
Mousse de canard, Fromage aux herbes & jambon blanc

Pain surprise brioché aux algues – 37^{€95} | 50 toasts |

Poissons fumés – Saumon & Truite,
Crabe & mayonnaise, Rillettes de thon, Crème de Saint-Jacques

Canapés – 39^{€90} | 32 pièces |

Saumon fumé & crème ciboulette, Noix de Saint-Jacques
Jambon de pays & copeaux de parmesan, Foie gras & chutney

Verrines – 28^{€50} | 15 pièces |

Brunoise de saison & gaspacho de légumes
Tzatziki de concombre aux 5 graines & magret de canard fumé
Guacamole, crevette & perles de saveur
Tartare de dorade, émincé de tomate & citron crispy
Tartare de saumon au sésame, citron caviar & shiso

Wraps & Navettes – 36^{€00} | 30 pièces |

Fromage aux herbes & jambon blanc, Thon à la Toscane
Crème de saumon fumé, Poulet au curry

Mini cocottes – 30^{€00} | 12 pièces |

+ 30^{€00} de consigne non encaissée

Noix de Saint-Jacques sur lit de légumes au curry
Parmentier de canard, Camembert & pommes caramélisées

Mini quiches – 35^{€00} | 32 pièces |

Lorraine, Saumon, Thon, Chèvre

Mini burgers – 24^{€00} | 12 pièces |

Rosti de pommes de terre & fromage
Viande de bœuf hachée & fromage

Verrines sucrées – 28^{€50} | 15 pièces |

Mix de 5 variétés

Panna cotta, Riz au lait vanille de Madagascar, Mousse au chocolat, Tiramisu,
Crème brûlée, Baba au rhum, Crème chocolat blanc, Fruits suivant saison

Mini gourmands – 48^{€00} | 30 pièces |

Macaron, Moelleux chocolat, Madeleine, Tropézienne, Cannelé

– Sur la plancha –

Mini Brochettes – 2^{€50}/pièce

| 10 pièces minimum |

Crevettes marinées, Saint-Jacques & chorizo, Bœuf, Canard au miel

Les Entrées

Vol au vent aux ris de veau – 6^{€95}

Coquille Saint-Jacques à la bretonne – 9^{€50}

Tatin de canard – 9^{€95}

Pommes caramélisées & magret de canard sur pâte feuilleté

Tarte fine de la mer – 9^{€95}

Saumon fumé & gambas, crème de patate douce au lait de coco

Cassolette de la mer – 11^{€25}

Noix de Saint-Jacques, crevettes, rouget & petits légumes à la normande

Brochette de Saint-Jacques & chorizo – 14^{€90}

Accompagnée de petits légumes au curry breton

Saumon d'Écosse Label Rouge fumé en France – 100^{€00}/kg

Foie gras de canard entier mi-cuit français – 140^{€00}/kg

Salades de saison

Plus de choix à découvrir en magasin

Piémontaise – jambon, œuf, tomate, pomme de terre, cornichon

Taboulé méridional ou libanais ou fruits

Niçoise – riz, thon, anchois, œuf, tomate, haricot vert, oignon

Tomate mozzarella au basilic

Melon en quartier

Perles marines – pâtes, œuf de saumon, surimi

Salade du chef – lardons, fromage, tomate, magret fumé

Crudités – Carotte, maïs, betterave, pomme de terre, tomate

Pennes à la tomate & chorizo

Salade de la mer – pâtes, thon, surimi

Découvrez un large choix de produits dans vos points de vente

Caviar de Neuvic, Poissons & viandes fumés, Cocktails, Pâtés en croûte, Entrées...

Les Poissons

Sans accompagnement

Filet de bar crème de poivron rouge & piment d'Espelette – 13^{€95}

Filet de dorade royale sauce crémeuse safranée – 13^{€95}

Dos de cabillaud façon meunière en croûte paysanne – 13^{€95}

Filet de Saint-Pierre au beurre blanc nantais – 13^{€95}

Médailles de lotte à l'armoricaine – 18^{€80}

Les Viandes

Sans accompagnement

Jambon à l'os au porto – 7^{€90}

Filet mignon de porc, sauce au choix : cidre, figue, forestière – 9^{€90}

Cuisse de canard confite sauce à l'orange – 11^{€15}

Galantine de volaille farcie (porc) à la pêche – 13^{€50}

Jarret d'agneau au thym, cuit à basse température – 16^{€00}

Grenadin de filet de veau à la normande – 16^{€80}

Accompagnements au choix

Suggestions

Pommes de terres grenailles - Gratin dauphinois
Poêlée forestière - Tatin de légumes - Duo de carottes
Polenta au thym - Purée de légumes oubliés - Riz 3 saveurs
Tagliatelles de légumes - Fondue de poireaux
Poêlée de légumes au curry - Risotto aux champignons...

x1
2€50
/pers.

x2
4€00
/pers.

Les plats Traditionnels

Rougail saucisse – 7^{€00}

Couscous royal – 8^{€90}

Boulette d'agneau, poulet, merguez

Tajine de poulet & agneau au gingembre – 8^{€90}

Blanquette de veau tradition – 8^{€90}

Choucroute garnie – 8^{€90}

Saucisse fumée, Morteau & Francfort, saucisson, poitrine de porc

Sauté de bœuf à la provençale – 8^{€90}

Parmentier de canard – 8^{€95}

Cassoulet – 9^{€50}

Canard confit, saucisson, saucisse, poitrine de porc

Paëlla royale – 11^{€90}

Calamar, moules, crevettes, poulet

Choucroute de la mer – 11^{€90}

Moules, crevettes, saumon, poisson fumé & blanc, beurre nantais

Cochon grillé – 13^{€90}

Dès 30 pers. - Gratin dauphinois & ratatouille

Les Buffets

Dès 30 pers.

Buffet froid – 15^{€90}

3 salades au choix

Plateau de charcuterie : Jambon blanc, andouille, saucisson à l'ail, rosette, terrine de campagne, rillettes de porc

2 viandes froides au choix : Rôti de porc, Rôti de bœuf, Poulet

Plateau de fromage & mesclun de salade

Pain & condiments : Mayonnaise, moutarde, vinaigrette, cornichons, petits beurrés

Buffet chaud – 19^{€90}

3 salades au choix

Plat chaud au choix : Jambon à l'os au porto, filet mignon de porc, choucroute de la mer

Plateau de fromage & mesclun de salade

Pain & condiments : Mayonnaise, moutarde, vinaigrette, cornichons, petits beurrés

Option dessert au choix selon saison :

+4^{€50} – Fraisier, Caramel & poire, Forêt noir, Fruits rouges, Croustillant chocolat...

+3^{€00} – Tarte aux fruits de saison



Les Plateaux

Décorés & prêts à déguster

Plateau fromages

7[€]50/pers.

Sélectionnez 5 variétés de fromages parmi une large gamme & confit

Plateau fromages & charcuterie

14[€]00/pers.

Composé de 7 variétés de charcuterie & sélectionnez 5 variétés de fromages parmi une large gamme

Plateau cocktail

16[€]00/pers.

Composé de 7 variétés de charcuterie sélectionnez 5 variétés de fromages parmi une large gamme, tartinades & toasts

Plateau raclette

14[€]00/pers.

Sélectionnez votre mix fromages parmi notre gamme raclette qui accompagnera nos 9 variétés de charcuterie



Nous serons ravis de vous conseiller à

Plouharnel - 43 rue de la gare

Tél. 02 97 29 59 09

mardi au samedi : 9h00 à 19h00

mercredi uniquement en matinée

dimanche : 9h00 à 12h30

Sainte-Anne d'Auray - 6 place Nicolazic

Tél. 02 97 57 63 40

mardi au samedi : 9h00 à 19h00

mercredi uniquement en matinée

dimanche : 9h00 à 12h30

Vannes - Halles des Lices

Tél. 02 97 42 63 87

mardi, mercredi, vendredi, samedi, dimanche : 8h00 à 13h00