



Boucherie · Charcuterie · Traiteur

PATRICK COUVREUX  
MICKAËL PINON

Boucheriedesvallons.com  
boucheriedesvallons@gmail.com

## Devis classe 2019

Menu adulte 27,80€  
Menu enfant 10,00€

Service , vins ( sauvignon , merlot et rosé) et boissons , pain et café compris.  
La mise en place des tables , nappage et serviettes fournie par l'association ,  
Plusieurs menus présentés avec possibilité de changer entre les différentes propositions.

### 1ere proposition :

Kir pétillant et 2 verrines

\*\*\*

Pavé de colin au beurre blanc

Légumes vapeurs et riz pilaf ou

Cassolette de st jacques poireaux et duxelle de champignons frais .

\*\*\*

Noix de veau sauce forestière

Gratin dauphinois et fagot de haricots

\*\*\*

Fromages au plateau et salade verte

( brie , bleu , chèvre , st Paulin , emmental )

\*\*\*

Dessert gourmand

( croquant chocolat , panna cotta et coulis fruits rouge ,

Glace vanille caramel au beurre salé )

### 2eme proposition :

Kir pétillant et toasts froids (3pce)

\*\*\*

Aumônière de saumon et sa julienne de légumes

Et sa crème de poireaux ou

Filet de saumon sauce champagne

Légumes vapeurs

\*\*\*

Brochette de mignon de porc sauce cidre

Pomme poêlée ou champignons farci ou

pomme de terre saladaise ou

Tomate provençale ou flan de légumes d'antan (2 aux choix)

\*\*\*

Plateau de fromage et sa salade

\*\*\*

Dessert gourmand

( moelleux chocolat , profiterole et son coulis de chocolat , pot de crème vanille )



Boucherie · Charcuterie · Traiteur

PATRICK COUVREUX  
MICKAËL PINON

Boucheriedesvallons.com  
boucheriedesvallons@gmail.com

**Boucherie des Vallons**  
30 place de l' Eglise, 35480 GUIPRY

Tél. 02 99 34 71 88 - E-mail : [boucheriedesvallons@gmail.com](mailto:boucheriedesvallons@gmail.com)

### 3eme proposition :

Assiette gourmande

Mousson de canard , gésiers confits et lardons chauds ,

Salade verte , vinaigre balsamique ou

Assiette de l'océan terrine de st jacques et saumon

Crevette bouquet , saumon fumé maison

Sauce citronnée et cocktail .

\*\*\*

Brochette de saumon et cabillaud

Sauce crustacés

Légumes de vapeurs

\*\*\*

Crêpinette de pintadeau farcie sauce quartes épices ou

Cuisse de canette sauce poivre

Tomates farcie de sa poêlée de poivrons

Poêlée de patate douce

\*\*\*

Plateau de fromage et sa salade

\*\*\*

Dessert du boulanger en part ou en demi

Crème anglaise ou coulis fruits rouge ou caramel au beurre salé

Suivant le dessert choisi.

### MENU ENFANT 10€00

Assiette de charcuterie ou melon

( selon saison )

Rôti de porc et son jus

( ou comme les grands en plus petit suivant le menu )

Gratin dauphinois

Fromages

Dessert comme les adultes ou cône vanille

\*\*\*\*

### Pour le soir buffet

Mis en chambre froide sans service sans vin sans boissons

Adulte 7€80

Enfant 4€50

Terrine de campagne , rillettes de porc , pâté à l'ail

Rosbeef , jambon blanc

Carotte râpées , piémontaise , taboulé , betteraves

Cornichons , beurre , mayonnaise

Tarte fruit , pains coupés



Boucherie · Charcuterie · Traiteur

PATRICK COUVREUX

MICHAEL PINON

Boucheriedesvallons.com

boucheriedesvallons@gmail.com

**Boucherie des Vallons**  
**30 place de l' Eglise, 35480 GUIPRY**

**Tél. 02 99 34 71 88 - E-mail : boucheriedesvallons@gmail.com**