

BOUCHERIE - CHARCUTERIE

LEBEAUC
SARL

TRAITEUR



ENTRÉES

POISSONS

VIANDES

LÉGUMES

FROMAGES

DESSERTS

BUFFET

COCKTAILS

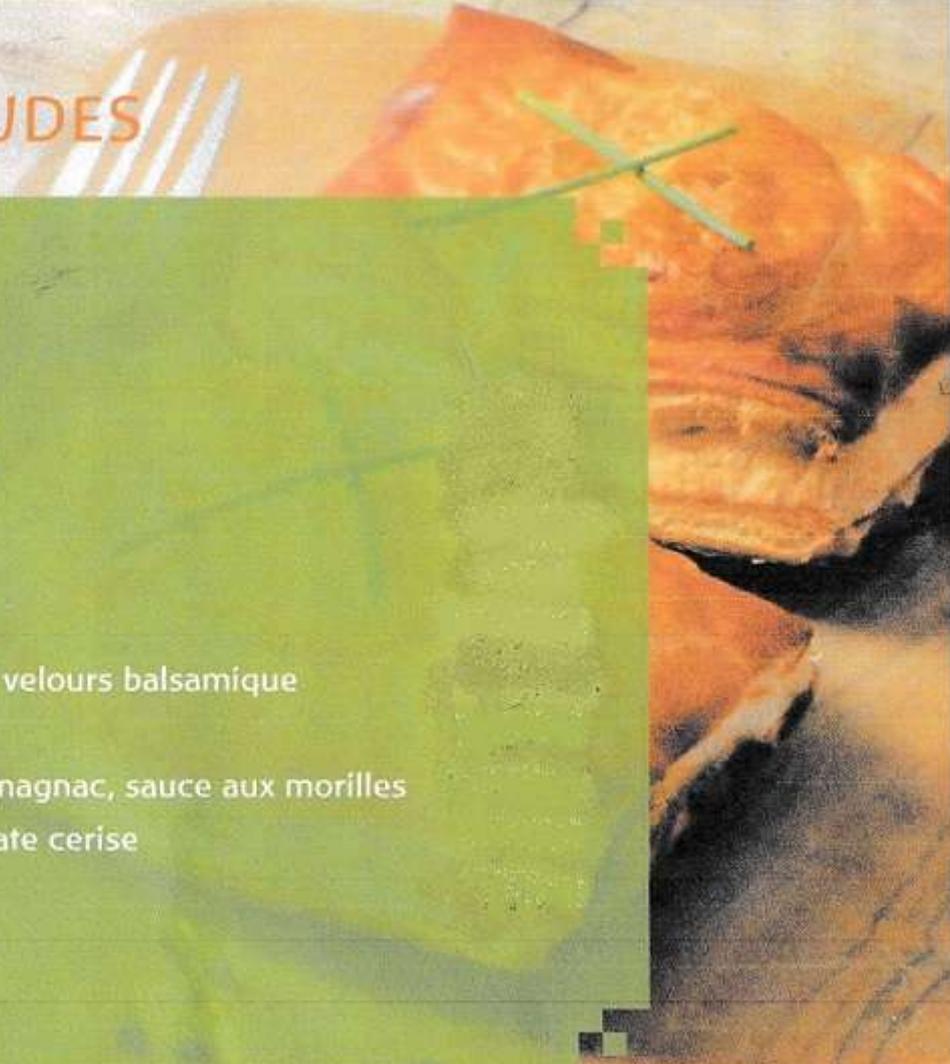
SERVICES

ENTRÉES FROIDES

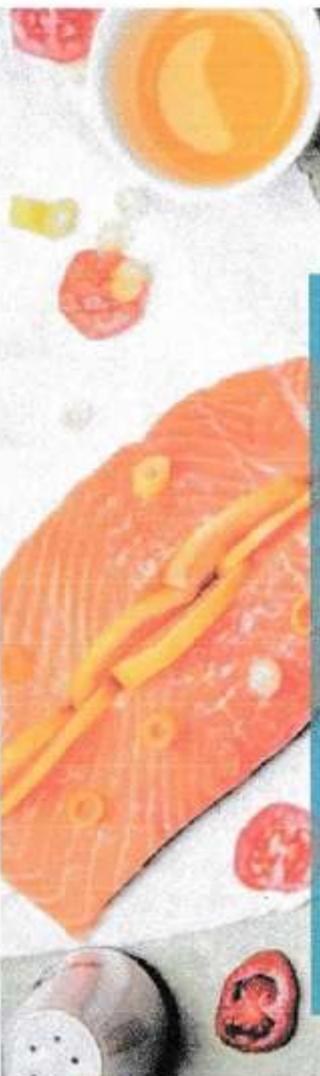


- Salade folle (mâche, tomate, magret fumé, haricot vert)
- Timbale quatre saisons
(salade pomme de terre, carotte râpée, jambon blanc, emmental)
- Salade morvandelle (salade, jambon du morvan, tomme)
- Déclinaison de canard
(dodine de canard, foie gras de canard, terrine de canard, pistaches)
- Assiette morvandelle
(jambon du Morvan, pavé bourguignon, jambon persillé, saucisson cuit)
- Trilogie de terrine maison
- Terrine charolaise à l'estragon
- Oeuf à l'italienne
- Oeuf poché frou-frou
- Foie gras et gelée au thé

ENTRÉES CHAUDES



- Oeuf au vin
- Craquant du Morvan
- Tourte aux pommes de terre
- Pâté à la viande
- Quiche lorraine et salade
- Tarte fine et foie gras poêlée, velours balsamique
- Nougat du charcutier
- Escalope de ris de veau à l'armagnac, sauce aux morilles
- Quiche au camembert et tomate cerise
- Vol-au-vent



POISSONS FROIDS

- Saumon bellevue
(1/2 tomate + 1/2 oeuf + macédoine de légumes)
- Darne de saumon sauce cocktail (1/2 oeuf ou 1/2 tomate)
- Médaillon de colin farci et son oeuf mimosa
- Truite en gelée
- Dôme de lotte
- Mosaïque de saumon
- Terrine de St Jacques au muscadet
- Pannequet de saumon fumé et avocat
- Brochette de fruits de mer
- Salade de la mer
(crevettes, chair de crabe, agrume, poisson blanc, salade)



POISSONS CHAUDS

- Croustillant St Jacques
- Coquille St Jacques
- Noix de St Jacques rôtie et son baluchon de foie gras en feuille d'épinard
- Méli-mélo de crustacés
- Aumônière de fruits de mer
- Tourte de saumon à l'oseille
- Dos de saumon au citron confit
- Paupiette de saumon à la crème de ciboulette
- Cristal de cabillaud et sa julienne de légumes
- Filet de loup à l'Espelette
- Filet de St Pierre au Pouilly fumé
- Lotte à l'américaine



VIANDES

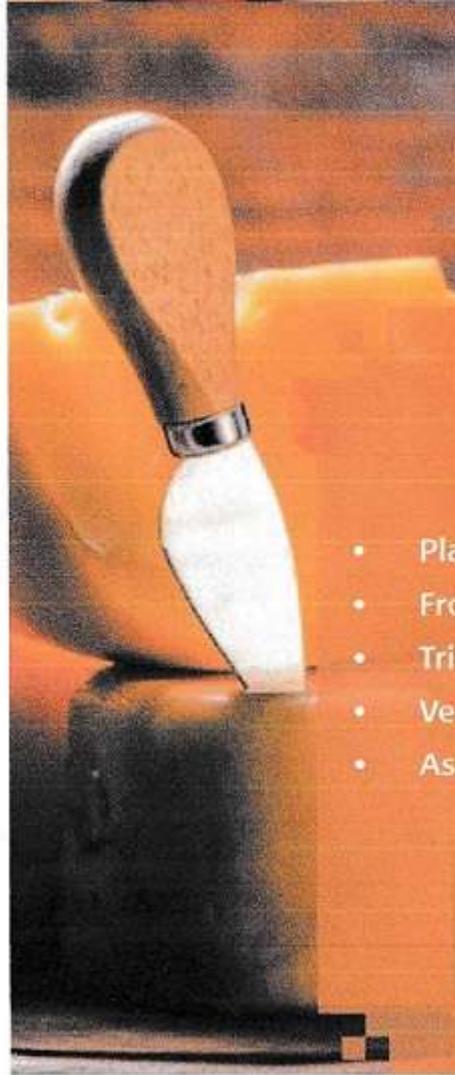
- Tagine de poulet au citron confit
- Cuisse de poulet basquaise
- Tournedos de canard à la crème de Porto
- Suprême de poulet aux écrevisses
- Poulet Gaston Gérard
- Magret d'oie au nectar d'acacia
- Mignon de porc au curry
- Noisette de porc à la dijonnaise
- Jambon braisé sauce madère
- Jambon en croûte sauce financière
- Jambon à la broche
- Cochon de lait
- Gigot de 7 heures
- Tagine d'agneau
- Dos de charolais au jus de truffe
- Filet de boeuf en brioche sauce foie gras
- Pavé de veau à la mascarpone et girolles
- Fondant de veau sauce morilles
- Blanquette de veau
- Sauté de veau sauce bucco
- Paella
- Cassoulet au confit de canard
- Boeuf bourguignon
- Coq au vin
- Couscous
- Lasagnes





LEGUMES AU CHOIX

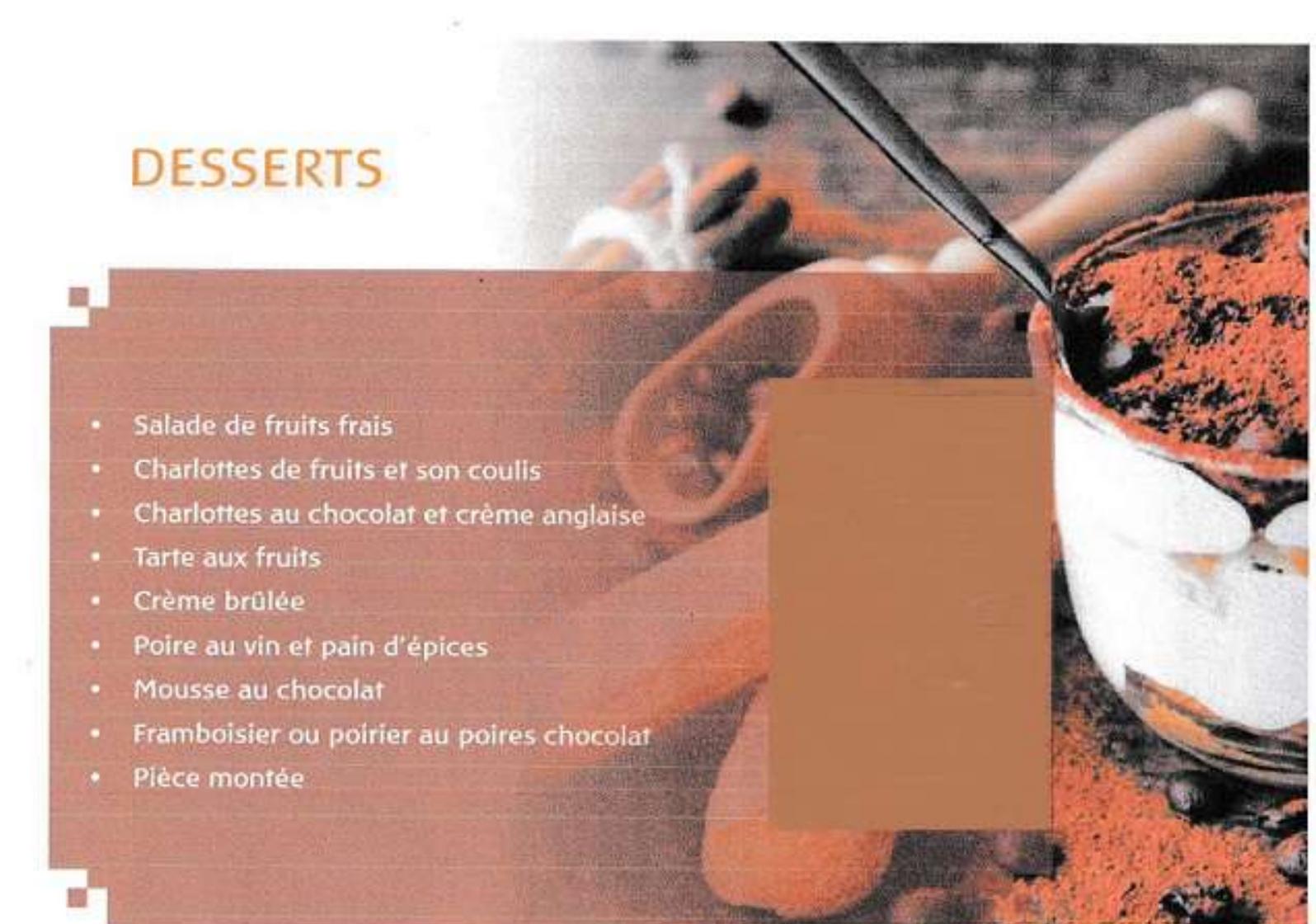
- Fagot de haricots vert
- Épinard à la crème
- Gratin dauphinois
- Crumble de légumes
- Jardinière de légumes
- Garniture forestière
- Soufflé de pommes de terre
- Pommes dauphine
- Tomates provençale
- Flan aux champignons
- Fondant d'aubergines
- Gratin méridional



FROMAGES

- Plateau de fromages
- Fromage blanc à la crème
- Trilogie de fromages sur lit de salade
- Verre de salade et sa brochette fromagère
- Assiette de Brie et boule de pain

DESSERTS



- Salade de fruits frais
- Charlottes de fruits et son coulis
- Charlottes au chocolat et crème anglaise
- Tarte aux fruits
- Crème brûlée
- Poire au vin et pain d'épices
- Mousse au chocolat
- Framboisier ou poirier au poires chocolat
- Pièce montée

SERVICES



- Location de vaisselle
- Location de fours et étuves
- Location de fontaines à cocktail

BUFFETS

BUFFET

Corbeille du jardin
(Tomates, carottes, céleri) ou
Petite jardinière dans son cornet

Terrine de campagne

Poulet rôti et sa salade verte

Crème brûlée

Panier printanier ou
salade verte aux lardons

Jambon du Morvan

Rosbif charolais

Brochette d'ananas

BUFFET

Demi avocat et sa garniture
crabe ananas

Brochette charcutière

*(11 rosette + 11 pâté bourguignon + 1 bille
rilletes, cornichon, tomate cerise, radis)*

Rôti de porc ou
Poulet rôti

Mélange de salades

Transparence de litchis et framboises

Salade de pommes de terre
et lardons

Jambon du Morvan

Rosbif charolais
et timbale de légumes

Mousse au chocolat
ou
tarte aux fruits

BUFFET CAMPAGNARD

Corbeille du jardin *(Duo céleri-carottes, tomates, potimmes de terre)*
Salade verte aux lardons

Terrine de campagne "Maison"

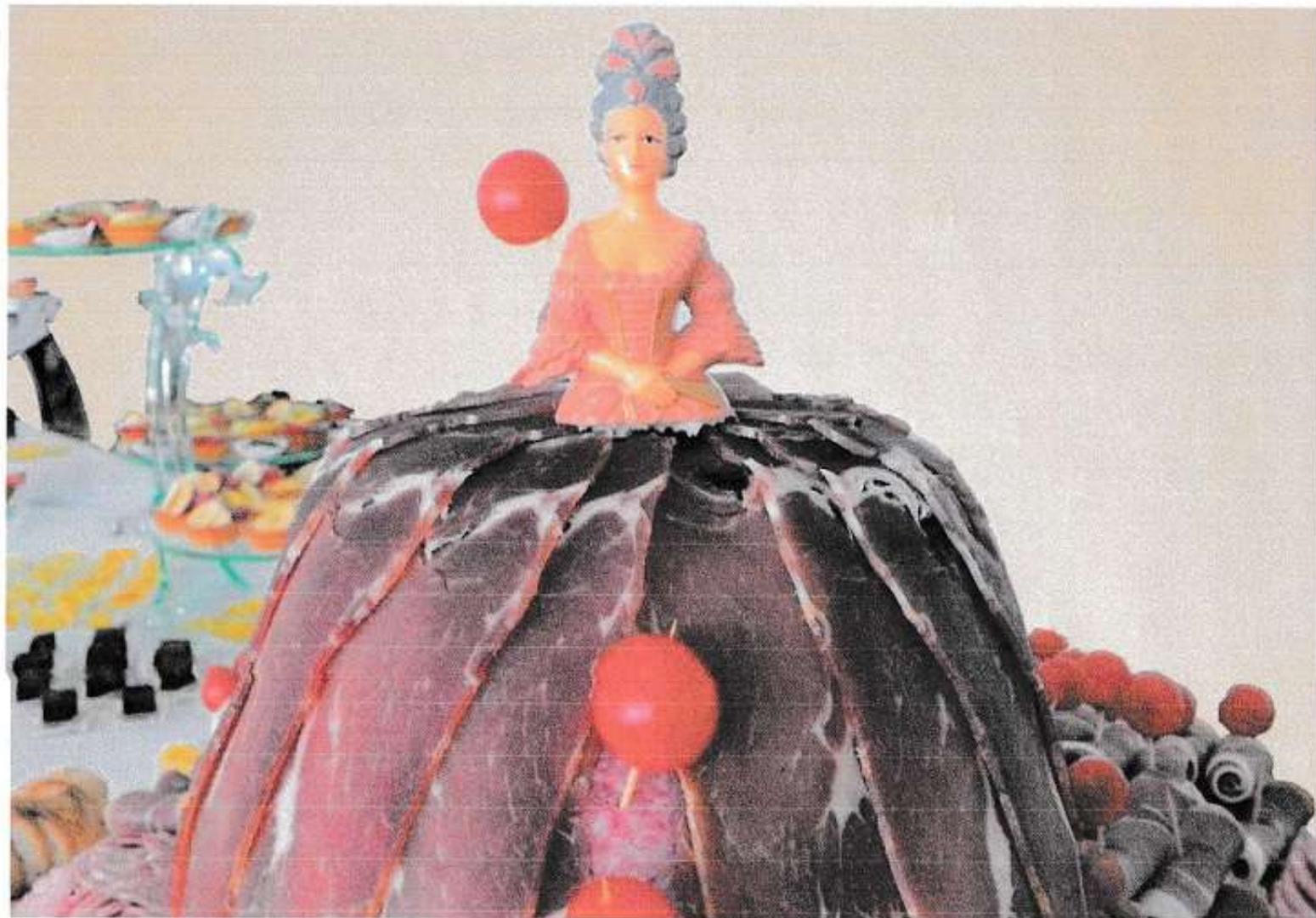
Pic du charcutier et ses légumes croquants

Poulet rôti "fermier"

Brie

Tartelette aux pommes, Flan vanille

Aucune possibilité d'interchanger les plats dans les buffets ci-dessus



BUFFETS

BUFFET MORVANDIAU

Salade morvandelle
Salade à la tome du morvan

Jambon du morvan
oeuf au jambon

Truite morvandelle

Poulet "fermier"
Rôti de boeuf

Fromage de la ferme
(fromage blanc, vache mi-sec)

Poire au vin
Charlotte au chocolat

BUFFET SAVEUR

Salade en verre
paysanne, comtoise, multi-pommes

Abondance de charcuterie

Colin farci sur son miroir
agrume pique-nique

Déclinaison basse cour
aiguillette de canard, blanc de
poulet mariné, filet de caille en
brochette

Fromages de notre terroir

Petites douceurs pour papilles

BUFFET ESTIVAL

Panier du jardinier
Oeuf poché "froufrou"

Cocktail de melon au vin de noix

Papillon de jambon
et sa rosette

Mosaïque de saumon

Brochette de volaille au raisin
Effeillé de charolais

Plateau de fromages

Mousse choco
Crème anglaise et gâteau biscuité

BUFFET DE FÊTE

Éventail de salades
*salade bressane, salade de la mer, salade
francillon et salade multicolor*

Brochette de jambon à l'ananas et
chiffonnade de pavé bourguignon

Opéra de saumon
Rillettes de cabillaud en verrine
Délice de Poséidon

Gigot d'agneau aux herbes
Dos de charolais sauce bourguignonne

Escalier de gâteaux
choco-poire, Vaucluse, tutti frutti



COCKTAILS

VERRINES & AMUSE-BOUCHES

- Gambas/mangue/grenade et son jus balsamique
- Chantilly de foie gras
- Makis de foie gras aux poires
- Mirepoix de légumes croquants et son cube de saumon
- Oeuf en gelée et sa sauce mousseline
- Tomate cocktail farcie
- Navette à la mousse de canard
- Mini croquant du Morvan
- Lentilles vertes du Puy et ses petits cubes de foie gras
- Mousse d'asperge mascarpone et oeuf de caille
- Mousse d'avocat au crabe et sa crème à l'huile d'olive et citron.

LES PETITES BROCHETTES

- Petites brochettes du jardinier (radis, tomate cerise, concombre, choux fleur)
- Petites brochettes périgourdine (magret fumé, tomate confite et mousse de canard)
- Petites brochettes du charcutier (rillettes, pavé bourguignon, cornichon)
- Petites brochettes de la mer (moule, crevette, surimi, tomate cerise)

LES SALÉS (suite)

- Petits fours chauds 3/ personne
- Assortiment de canapés 4/personnes
- Pain surprise (10 personnes)
- Cake au saumon fumé (10 personnes)
- Cake jambon/olives (15 personnes)
- Cake au boudin et aux pommes (hiver)
- Petits feuilletés fromage ou saucisse (pièce)
- Buisson de légumes (15 personnes)
- Chapeau de fromages (15 personnes)
- Chiffonnade de jambon du Morvan

COCKTAILS

LES PETITS DESSERTS SUCRÉS

- Mousse au chocolat et sa marmelade d'orange
- Chantilly aux fruits rouges
- Mini tartelette aux fruits frais Ø 55
- Crème brûlée dans sa porcelaine
- Cocktail de fruits et sa poire chantilly
- Sucette de petit roulé confiture
- Macaron ganache chocolat
- Petite guimauve sur son pic, fruits frais et coulis chocolat
- Petite île flottante
- Cube de gâteau au chocolat sur son pic
- Mini tatin
- Mini tartelette ganache chocolat

LES BOISSONS

- Punch 25 cl/personne
- Marquise 25 cl/personne
- Sangria 25 cl/personne





Rue des fossés
58290 Moulins-Engilbert
Tel : 03 86 84 33 81

Le Bourg
58120 Blismes
Tel : 03 86 84 72 23

Siret : 509 061 396 000 16 - RC : TVA FR 01 509 061 396 - APE 4722 Z

L'AMBASSADEUR DU CHAROLAIS
ET DU JAMBON DU MORVAN