



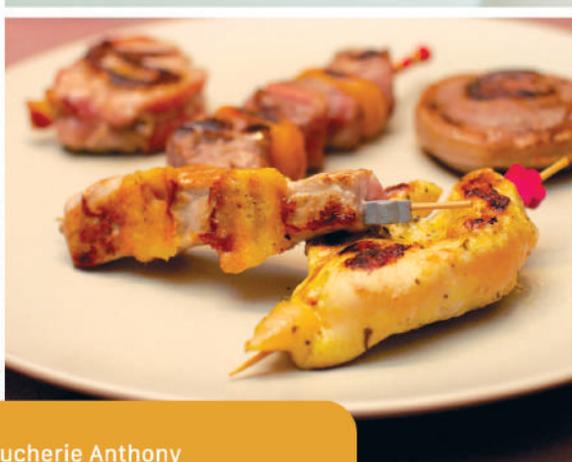
# Traiteur

BOUCHERIE ANTHONY



salé

&  
sucré



Boucherie Anthony  
5 rue du Président Wilson - 32300 Mirande



! L'ART  
DE  
RECEVOIR



# BOUCHERIE ANTHONY

## & Boucherie Charcuterie Traiteur

“

Vous souhaitez organiser un repas convivial mais vous n'avez pas envie de cuisiner ? Nous nous en chargeons pour vous. De l'apéritif, jusqu'au dessert, laissez-vous tenter par un menu haut en couleurs !

Nous vous proposons une palette de saveurs à déguster entre collègues, amis ou en famille pour toutes les occasions importantes à vos yeux : repas évènementiels, séminaires, lunchs, apéritifs dinatoires, départs à la retraite, repas d'association, anniversaires, repas entre amis...

Nos plats sont élaborés à partir de produits achetés directement à la ferme et chez des fournisseurs locaux, afin de privilégier la qualité.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter, nous vous conseillerons dans le choix de votre menu.

”



# L'Apéritif

## LES VERRINES *Prix indiqués à la pièce.*

- Guacamole d'avocat et mousse de saumon ..... 2,60 €
- Fromage blanc, champignons et chorizo ..... 2,10 €
- Tartare de concombre à la crème et saumon fumé ..... 2,60 €
- Tartare de légumes et petites perles de la mer ..... 2,40 €
- Tartare tomates, concombres et thon ..... 2,50 €
- Crémeux de patate douce et pancetta grillée ..... 2,40 €
- Saumon fumé et mousse de betterave au chèvre frais ..... 2,60 €
- Mousse de petits pois et crumble de parmesan ..... 2,50 €
- Patate douce et effiloché de canard confit ..... 2,70 €
- Mousse d'aubergine, coulis de tomates et pancetta grillée ..... 2,30 €
- Purée de haricots blancs, crevettes et chorizo ..... 2,50 €
- Quinoa, boulgour, amande et feta ..... 2,30 €

**COMMANDE MINIMUM**  
de 10 verrines par recette.



&  
AMUSE  
BOUCHES



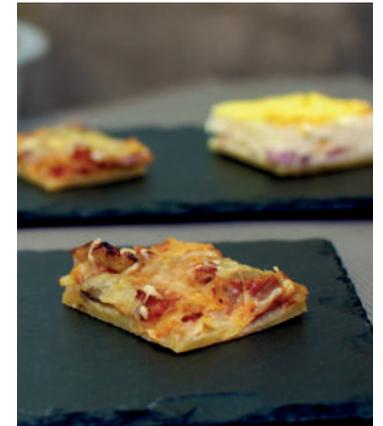
## LES CUILLÈRES *Prix indiqués à la pièce.*

Saveurs diverses ..... 1,50 €





UN BUFFET  
! COLORÉ



## L'Apéritif

### LES TOASTS ET FEUILLETÉS *Prix indiqués à la pièce.*

- Feuilleté saucisse ..... 1,40 €
- Chèvre miel ..... 1,50 €
- Chèvre chorizo ..... 1,50 €
- Boudin pommes poires ..... 1,20 €
- Tartine aillée tomate et chiffonade de jambon de pays ..... 1,30 €
- Tartelette guacamole et gambas ..... 1,30 €
- Tartines de légumes confits ..... 1,20 €

### LES QUICHES

- La plaque de 18 parts ou 72 mini parts ..... 30 €
- La 1/2 plaque de 36 mini parts ..... 16 €

### LES PIZZAS

- La plaque de 18 parts ou 72 mini parts ..... 28 €
- La 1/2 plaque de 36 mini parts ..... 15 €





RECEVOIR  
& PARTAGER

## La Charcuterie



**FORMULE N°1** 2,40 € par personne

1 rosette, 1 chorizo, 1 coppa, 1 chiffonade de jambon de pays, 1 pavé basque, 1 boudin

**FORMULE N°2** 3 € par personne

1 rosette, 1 chorizo, 1 coppa, 1 chiffonade de jambon de pays, 1 pavé basque, 1 pâté de campagne, 1 lomo, Fritons secs de canard (selon disponibilité)



**FORMULE N°3** 3,80 € par personne

1 rosette, 1 coppa, 1 chiffonade de jambon de pays, 1 pavé basque, 1 lomo, Fromage de vache Bethmale, et fromage de brebis

**FORMULE POUR RACLETTE** 4,80 € par personne

1 jambon de pays, 1/2 jambon blanc, 1 pancetta, 1 coppa, 1 rosette, 1 chorizo, 1 pavé basque, 1 lomo



## Le Poisson

**SAUMON FARCI** 5 € par personne

Avec macédoine de légumes et céleri ananas et surimi



## Les Salades

**LES BASIQUES** 2,70 € par personne

200 G PAR PERSONNE - AU CHOIX :

- Taboulé
- Trio de légumes
- Riz niçois
- Piémontaise
- Serpentine de pâtes



**LES SPÉCIALES** 3,95 € par personne

200 G PAR PERSONNE - AU CHOIX :

- Landaise aux gésiers
- Salade haricots verts, thon et cœur d'artichaut
- Salade quinoa boulgour



# Les Rôtis

**FORMULE N°1** 2,60 € *par personne*

**2 TRANCHES PAR PERSONNE**

Rôti de porc, rôti de bœuf



**FORMULE N°2** 3,60 € *par personne*

**3 TRANCHES PAR PERSONNE**

Rôti de porc, rôti de bœuf, poitrine farcie

**FORMULE N°3** 4 € *par personne*

**3 TRANCHES PAR PERSONNE**

Rôti de porc pruneaux et abricots,  
rôti de bœuf, galantine de volaille



UN  
MOMENT  
CONVIVIAL



# Assortiments

À COMPOSER AU CHOIX. Prix indiqués à la pièce.

- Brochette d'aiguillette de canard, abricot, ventrèche ..... 2 €
- Brochette de poulet thym citron ..... 1,80 €
- Mini brochette de veau façon Orloff ..... 2 €
- Grenadin de porc façon Orloff ..... 3 €
- Mini tournedos de bœuf ..... 2,80 €
- Mini tournedos de canard ..... 2,80 €
- Mini façon tournedos au roquefort ..... 2,90 €
- Mini saltimbocca de veau ..... 2 €
- Noisette d'agneau, beurre maître d'hôtel ..... 3 €
- Mini cordon bleu ..... 2 €

**MINIMUM DE COMMANDE 6 PERSONNES**



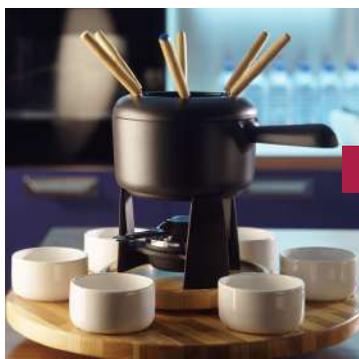
# La fondue

**ASSORTIMENT DE VIANDES SUR PLATEAU**

6 € *par personne*

**250 G PAR PERSONNE**

Bœuf, canard, veau, poulet





# Les Plats chauds

## LES VIANDES

- Paella ..... 8 € *la part de 500 g*  
*fruits de mer, poulet, porc*
- Couscous ..... 8 € *la part de 500 g*  
*poulet, agneau, merguez*
- Axoa de veau ..... 8,50 € *la part de 500 g*  
*avec son riz champignons*
- Rougail saucisses ..... 7,50 € *la part de 500 g*  
*avec gratin ou riz champignons*
- Cassoulet au confit de canard ..... 9 € *la part de 500 g*
- Lasagnes ..... 6 € *la part de 350 g*
- Poulet basquaise ..... 7,50 € *la part de 500 g*  
*avec accompagnement*
- Blanquette de veau ..... 7,50 € *la part de 350 g*
- Daube de bœuf ..... 7,50 € *la part de 350 g*
- Parmentier de canard confit ..... 6,50 € *la part de 350 g*
- Suprême de pintade ..... 8 € *la part de 350 g*  
*sauce morilles*

! DES MOMENTS CONVIVIAUX



## LES ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin dauphinois ..... 2,80 € *la part de 200 g*
- Gratin de pomme de terre et patate douce ..... 2,80 € *la part de 200 g*
- Gratin de pomme de terre et girolles ..... 3,50 € *la part de 200 g*
- Gratin tian de légumes ..... 4 € *la part de 250 g*
- Gratin de courgettes ..... 2,60 € *la part de 200 g*
- Gratin de chou-fleur ..... 2,60 € *la part de 200 g*



## LÉGUMES & GARNITURES





! SAVEURS  
DU  
TERROIR



## Les Fromages

TRANCHES & PLATEAUX

**FORMULE N°1** 2,90 € *par personne*

3 TRANCHES PAR PERSONNE

| Fromages Basques : Brebis, Chèvre, Vache avec confiture de cerises noires et cerneaux de noix

**FORMULE N°2** 36 € *le plateau*

PLATEAU DE FROMAGE POUR 15 À 20 PERSONNES

| Cantal, Brie, Bleu, Bethmale, Chèvre Rocamadour



## Les Desserts

& DOUCEURS SUCRÉS

**SALADE DE FRUITS FRAIS** 2,50 € *par personne*

250 G PAR PERSONNE

| Fruits selon saison



### TARTES & VERRINES

- Tarte aux fruits ..... 2,50 €
- Verrine Mousse aux 2 chocolats ..... 2,50 €
- Verrine Tiramisu ..... 3 €
- Verrine Banoffee ..... 3 €

LE PLAISIR  
DES  
PAPILLES !



# Traiteur

BOUCHERIE ANTHONY



Buffets · Lunchs · Réceptions  
Mariages · Anniversaires

Passez vos commandes au :  
**05 62 66 83 86**

**BOUCHERIE ANTHONY**  
5 rue du Président Wilson - 32300 Mirande

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