

**STÉPHANIE,
CHRISTOPHE ET
TOUTE L'ÉQUIPE
VOUS
SOUHAITENT DE
JOYEUSES
FÊTES DE
PÂQUES**



Marc Vaurette
Traiteur,

C'est aussi au rayon boucherie !
Des viandes sélectionnées par la seule garantie
officielle de qualité supérieure : **Le Label Rouge**



Pour toujours mieux vous servir, c'est la certitude
de charcuteries maison confectionnées dans le
respect des traditions.

Spécialités de terrines, petit salé, andouillettes
d'Arras, boudin noir (en saison), potjevets, tripes

SARL Marc Vaurette
Traiteur

Charcuterie - boucherie
91 rue du Temple

62000 ARRAS

Tel : 03 21 73 47 24

FAX : 03 21 58 97 47

E mail : contact@marc-vaurette.com

Site web : www.marc-vaurette.com



Stéphanie et Christophe

**JOYEUSES
PÂQUES**

*N'oubliez pas de
commander avant
le 18 Avril 2019*



Pour vos apéritifs

Nos Pains surprises (50 Toasts environ) :

Nordique	23,00 €
Saumon fumé	29,00 €
Charcuterie, Fromage, crudité (1 ou 2 ingrédients : au choix)	21,00 €
1 ingrédient précédent + Nordique	23,00 €
1 ingrédient précédent + Saumon Fumé	26,00 €

Plateau des saveurs (24 pièces): 39,90€

Mini wrap, mini brochette italienne, club crudités, cuillère tartare de saumon sur fromage frais, délice foie gras, duo de gambas

Brioche (40 toasts environ)

Rillettes de saumon, mousse de crabe et surimi 38,00 €

Amuse bouches : prix à la pièce

Verrine salée	1,90 €
Mini wraps	0,90 €
Petit « Délice »	0,85 €
Petit pain garni tartare de jambon, de fromage et mousse de foie	
Petit Mignon petit pain pâté, jambon, fromage	0,80 €
Petit Mignon saumon fumé	1,00 €
Canapés variés	0,90 €
Assortiment de petits fours salés (à chauffer)	0,75 €
Mini brioche escargots (à chauffer)	0,90 €
Pruneaux ou abricots au bacon	0,40 €



Entrées froides

Le saumon fumé Ecossois sur plat	6,90 €
Le médaillon de saumon sur plat	3,90 €
La ½ langouste à la parisienne	19,50 €
La déclinaison de saumon	8,40 €
La bulle à l'italienne (caviar d'aubergine, mozzarella, asperges, jambon cru, tomate)	5,90 €
Le foie gras de canard maison	7,20 €

Entrées chaudes

La cassolette de Saint Jacques au Whisky	9,90 €
La cassolette de langouste thermidor	9,90 €
La coquille St Jacques traditionnelle	5,90 €
La bouchée financière (ris de veau et volaille)	5,20 €
La cassolette boudin blanc à la normande	6,10 €
Escargot de Radinghem la pièce	1,00 €

Plats principaux

Le gigot de sept heures	9,90 €
La cocote de veau en montgolfière	7,20 €
Le magret de canard rôti aux fruits des bois	9,90 €
La pintade farcie sauce morilles	7,30 €
Le saumon frais sauce hollandaise aux herbes	7,50 €

Garniture de légumes

Pomme Jackson	1,50 €
Pomme savoyarde	1,50 €
Moelleux pomme de terre cœur coulant morilles	2,70 €
Flan de légumes au safran	2,50 €
Tomate farcie aux petits légumes	2,00 €
Poêlon de rizotto aux champignons de paris	2,50 €

Dessert : 3,70€

Croustillant trois chocolats

Au rayon boucherie

Quelques spécialités préparées pour vous
par notre chef boucher

Gigot d'agneau	33,76 € le kg
- -15 % soit 28,70 € le kg	
Gigot d'agneau désossé farci au beurre d'escargots	39,00 € le kg
- -15 % soit 33,15 € le kg	
Epaule d'agneau en melon farcie au beurre d'escargots	31,06 € le kg
Gigot d'agneau en croûte de moutarde	28,70 € le kg
Gigot d'agneau farci aux herbes	28,70 € le kg
Filet de bœuf farci beurre maître d'hôtel aux cèpes	49,70 € le kg
½ poularde (5 personnes) désossée et farcie	19,90 € le kg

