



UN MAGASIN DE DÉTAIL OUVERT À TOUS

Le magasin est ouvert du mardi
au samedi de 9h00 à 12h30 et
de 14h00 à 18h30
(fermeture à 17h00 le samedi)

Un site internet :

www.viandes-fermieres.fr

permet aux clients plus éloignés de passer
leur commande, mais aussi d'être livrés
sans supplément.*

Nos commerciaux sont également
à votre service pour tous
renseignements et prises de commandes.

Nous pouvons assurer la livraison de vos
buffets, la location de matériel traiteur
pour la remise à température des plats.*

* Conditions disponibles en magasin.



Les Viandes Fermières peuvent assurer la
livraison de vos buffets, la location de matériel
traiteur pour la remise à température des plats.

* Une équipe traiteur peut aussi être mise à votre
disposition pour vous aider dans votre organisa-
tion suivant nos disponibilités.* Pour vous guider
dans vos choix, n'hésitez pas à prendre contact
avec nous.



Nos commerciaux :

Didier MORIN

06 85 56 99 96

d.morin@les-viandes-fermieres.fr

Secteur Domfront - Mortain - Le Teilleul - Gorrion -
Ambrière - Les Vallées - St Bomer - Briouze - Athis

Francis LEGRAIN

06 71 26 88 91

f.legrain@les-viandes-fermieres.fr

Secteur Vire - Sourdeval - Tinchebray - Thury-Harcourt -
Flers - Condé-sur-Noireau - Aunay-sur-Odon



**Une équipe traiteur peut être mise à votre
disposition pour vous aider dans votre
organisation suivant nos disponibilités.***

* Voir conditions disponibles en magasin.



La Guérotière - 50720 SAINT-GEORGES-DE-ROUELLEY

Tél. : 02 33 79 37 37 - Fax : 02 33 79 37 38 - www.viandes-fermieres.fr

S.A.S. au capital de 500000€ - N.I.I. FR 03 417 987 062 00011 - APE : 1011 Z

Les Viandes Fermières

Le choix de la qualité !

la gamme Traiteur



Les Viandes Fermières

La Guérotière - 50720 SAINT-GEORGES-DE-ROUELLEY

Tél. : 02 33 79 37 37 - Fax : 02 33 79 37 38

Photos non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique. Crédits photographiques : Les Viandes Fermières
Pinterest : lescolonneuses.com - Shutterstock.com - Conception et réalisation : www.dreptdits.com



la gamme Traiteur

L'équipe des Viandes Fermières vous invite à feuilleter ce catalogue et vous remercie de votre confiance.

Si vous souhaitez être conseillés pour l'organisation de vos événements nous pouvons vous accueillir sur rendez-vous.

Pour les menus spéciaux de fêtes de fin d'année, vous pouvez nous consulter dès le mois de novembre.



AU MENU

APÉRITIF	P.3-4
MENUS	P.5
À LA CARTE	P.6-7
PLATS UNIQUES	P.8
BUFFETS	P.9-10
DESSERTS	P.10-11

APÉRITIF

Pain surprise gourmand

Mousse de canard, jambon de pays, rillettes de porc, saumon fumé, émietté de thon & œuf, légumes poêlés

70 € pour 100 toasts

40 € pour 50 toasts



Canapés

Plateau traiteur de 50 canapés

35 €

Jambon de pays, andouille, saucisson sec, saucisson à l'ail, rillettes de saumon, tomate-œuf



Plateau prestige de 40 canapés

45 €

Rillettes de saumon, mousse de chèvre, crevette cocktail, saumon fumé crème d'ail, tomate confite /filet mignon.



Petits fours

Assortiment de 50 pièces (à réchauffer)

40 €

Mini-cheeseburger, quiche, pizza, samoussa, mini-croque



Assortiment de 30 pièces (à réchauffer)

29 €

Mini-cheeseburger, quiche, pizza, samoussa, mini-croque.



Verrines

2,60 € (10 identiques au minimum)

Saumon fumé
Mousse de chèvre
Mousse boudin noir
Rillettes de thon
Tartare de hareng fumé

Quiches

35 € au choix (80 pièces)

- Lorraine
- Saumon et poireaux
- Andouille et camembert
- Légumes

Pizzas

35 € au choix (80 pièces)

- Chorizo et poivrons
- Jambon et fromage
- Thon et champignons
- Saumon poireaux

Plateau campagnard

14,90 € (minimum 10 pers.)

150 g de piémontaise
1 tranche de saucisson sec
1 tranche de saucisson à l'ail
1 tranche d'andouille
1 tranche de rôti de bœuf
1 tranche de rôti de porc
1 paquet de chips (30 g)
1 camembert portion
1 tartelette aux pommes
beurre portion, moutarde, mayonnaise, cornichon

LE CHOIX
de la
Qualité
Les Viandes Fermières

SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION
ET PHOTOS NON CONTRACTUELLES

4

MENUS

Initiation

25,90 € (minimum 10 pers.)

Entrées

Cassiolette boudin blanc aux morilles
Gâteau de crêpes
Coquille de saumon
Gratin de fruit de mer
Tarte fine andouille, camembert, pommes

Plats

Cabillaud nage citron
Filet mignon de porc, sauce cidre
Paleron braisé, sauce vin rouge
Sauté de porc au curry
Saumon, sauce crevette

- 2 garnitures au choix (cf. page 7) •

Trilogie de fromages (3 normands)
Les Briques Normandes

- Salade en accompagnement •

Desserts

Croquant au chocolat
Crème caramel
Mousse chocolat
Miroir passion/cassis

Inspirations gourmandes

30,90 € (minimum 10 pers.)

Entrées

Foie gras, marmelade pomme cannelle
Coquille Saint-Jacques, fondue de poireaux
Aumônière de fruit de mer
Bouchée à la reine

Terrine de poisson, cœur épinard
sauce safranée

Plats

Filet de bar, sauce chorizo
Magret de canard, sauce à l'orange
Tournedos Filet, sauce Rossini
Filet de veau, sauce morilles

- 2 garnitures au choix (cf. page 7) •

Trilogie de fromages (3 normands)
Les Briques Normandes

- Salade en accompagnement •

Desserts

Sphère, chocolat noir aux spéculos
Buchette, fruit rouge
Flambé Normand, aux pommes
Entremet, aux fruits de saison



SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION
ET PHOTOS NON CONTRACTUELLES

5

À LA CARTE

Entrées

- Bouchée à la reine 4,90 €
- Gâteau de crêpes 3,60 €
- Coquille de saumon, avec macédoine 4,40 €
- Cassolette boudin blanc, sauce morilles 5,90 €
- Foie gras et sa marmelade pomme cannelle 9,40 €
- Cassolette Saint-Jacques 7,40 €
- Tarte fine andouille camembert pomme 5,40 €
- Coquille Saint-Jacques 5,90 €
- Cassolette de saumon, avec sa fondue de poireaux ... 6,90 €
- Coquille de cabillaud, avec macédoine 4,90 €
- Terrine de poisson chaude, cœur épinard sauce safranée. . 6,40 €
- Assortiment de charcuterie, (saucisson sec, andouille, saucisson à l'ail, jambon fumé, rillettes, pâté de campagne) . 4,70 €
- Saumon en Bellevue (pour 10 personnes minimum) 6,40 €
- Gratin de fruits de mer en cassolette 6,40 €

À LA CARTE

Plats chauds

- Filet mignon de porc, sauce cidre 7,90 €
- Parmentier de bœuf 7,90 €
- Filet de bœuf (tournedos), sauce Rossini 10,90 €
- Filet de veau, sauce morilles 9,90 €
- Pintade aux raisins 7,90 €
- Suprêmes de volaille, sauce vallée d'Auge 7,90 €
- Paleron braisé, sauce vin rouge 7,40 €
- Pavé de rumsteak (180 g), sauce camembert ... 8,40 €
- Saumon, sauce crevettes 7,90 €
- Cabillaud, fondue de poireaux 7,90 €
- Magret de canard, sauce orange 8,40 €

Sauces viandes : poiré, poivre, cidre, morilles, Rossini, camembert, vin rouge, bleu

Sauces poissons : aneth, oseille, fondue de poireaux

Légumes

2,70 € 1 légumes au choix | 3,70 € 2 légumes au choix

Julienne de légumes
Fondue de poireaux et champignons
Riz et sa brunoise
Tomates provençales
Galettes de pommes de terre
Pommes de terre écrasées
Ratatouille
Tian de courgettes
Gratin dauphinois
Poêlée wok
Dôme de pommes de terre au cœur de cèpes

À LA CARTE Plats uniques

- Poulet basquaise, riz pilaf et ses légumes 8,40 € la part
- Jambon à l'os au poiré, avec gratin dauphinois 8,40 € la part
- Langue de bœuf, purée 7,90 € la part
- Poule au blanc, riz carottes 8,40 € la part
Supplément bouillon + vermicelles : 0,70 € la part
- Bœuf bourguignon, pommes vapeur 8,40 € la part
- Tartiflette, avec salade vinaigrette au balsamique 8,40 € la part
- Saute de bœuf à la tomate, pommes vapeur 8,40 € la part
- Saute de porc au curry, riz pilaf 7,90 € la part
- Cassoulet, (joue de porc confite, saucisse de Toulouse, Saucisson à l'ail, poitrine cuite, haricots blancs tomatés) 8,40 € la part
- Paëlla, (cuisse de poulet, poisson blanc, fruit de mer, chorizo, langoustines, riz et sa garniture) 9,90 € la part
- Lasagnes, avec salade 7,90 € la part
- Couscous n° 1 (cuisse de poulet, merguez, semoule, légumes) 7,40 € la part
- Couscous n° 2 (cuisse de poulet, agneau, merguez, semoule, légumes) 8,40 € la part
- Couscous n° 3 (cuisse de poulet, agneau, bœuf, merguez, semoule, légumes) 9,40 € la part
- Choucroute n° 1 (francfort, poitrine cuite, saucisson à l'ail, chou, pomme de terre) 7,40 € la part
- Choucroute n° 2, (francfort, poitrine cuite, saucisson à l'ail, chou, saucisse fumée, pomme de terre) 8,40 € la part
- Choucroute n° 3, (francfort, saucisson à l'ail, chou, saucisse fumée, jarreton, poitrine cuite, pomme de terre) 9,40 € la part
- Jarreton braisé aux lentilles, avec saucisse fumée 7,90 € la part
- Tête de veau, pommes de terre, carottes, sauce gribiche 8,90 € la part
- Jambon à l'os, sauce poivre
Gratin, champignon, pomme, julienne 9,40 € la part

SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION
ET PHOTOS NON CONTRACTUELLES

8

BUFFETS Buffet campagnard

13,40 €

Crudités :
piémontaise, carottes, taboulé
Assortiment de charcuterie
Viandes froides :
rôti de bœuf, rôti de porc
Mayonnaise, moutarde,
cornichons, beurre
Chips

Salade
Plateau de fromages :
camembert, emmental,
pont-l'évêque
Desserts optionnels : 2 €
Tartes pommes ou poires

Buffet champêtre

18,90 €

Crudités :
piémontaise, tagliatelles au
saumon, salade nicoise
Saumon en Bellevue macédoine
Viandes froides :
rôti de bœuf, jambon à l'os
Mayonnaise, moutarde,
cornichons, beurre
Chips

Salade
Plateau de fromages :
camembert, livarot, pont-l'évêque,
chèvre, bleu d'Auvergne
Desserts optionnels : 3 €
miroir passion/cassis
ou flambé normand

Viandes froides

- Poulet (pour 8 personnes) 3,50 € la part
- Rôti de porc (100 g) 3,10 €
- Rôti de bœuf (100 g) 3,70 €
- Jambon à l'os (150 g) 3,40 €
- Garnitures : chips et salade 1,70 €

SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION
ET PHOTOS NON CONTRACTUELLES

9

la part
-0,50€
pour les plats uniques
à partir de
100
personnes



Crudités et salades composées

1,50 € les 100 g

Carottes râpées
Céleri rémoulade
Duo carottes chou blanc
à la dijonnaise
Taboulé

2 € les 100 g

Tagliatelles au saumon
Hareng pomme de terre à l'huile
Salade pâtes surimi sauce curry
Salade niçoise
Tomates mozzarella
Piémontaise au jambon
Salade alsacienne
Salade de bœuf cuit
Salade de cervelas

Fromage

- Plateau de 5 fromages & salade 40 €
- Trilogie fromages normands & salade 2,90 €
- Briques Normandes & salade 2,90 €

Desserts en cadre

(minimum 8 personnes)

- Croquant chocolat 3,50 €
- Crémeux citron 3,90 €
- Entremet poire/caramel 3,90 €
- Flambé normand 3,90 €
- Miroir passion/cassis 3,40 €
- Framboisier ou fraisier sur biscuit financier ... 3,90 €
(selon saison)

Desserts individuels

- Tartelette aux pommes 2,50 €
- Tartelette aux poires 2,50 €
- Riz au lait 2,40 €
- Mousse chocolat 2,40 €
- Crème caramel 2,40 €
- Bûchette fruits rouges sur biscuit financier 4,40 €
- Sphère chocolat noir spéculos 4,40 €



Proposition vin d'honneur sucré

- Chouquettes (*100) 30 €
- Mini-pains aux raisins (*40) 24 €
- Mini-pains au chocolat (*40) 24 €
- Mini-croissants (*40) 24 €
- Macarons (*36) 39 €
- Mini-cannelés (*40) 40 €

* Conseil de quantité par personne : 6 à 8 amuses-bouches par heure.

