



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)

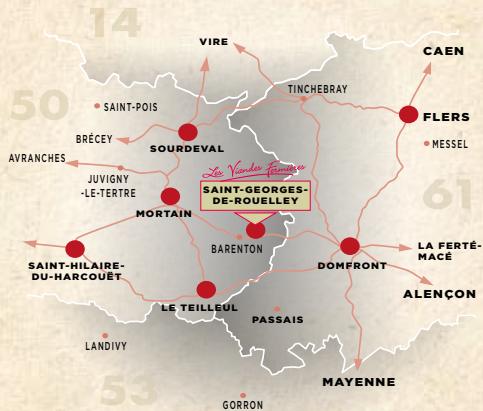
Un site internet :

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.



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 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 organisation 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 - Gorron - Ambriere - 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



Photos non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique. Crédits photographiques : les Viandes Fermières
Pinterest : lesviandesfermieres.com - Stock.adobe.com - Conception et réalisation : www.scd-editions.com

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



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 évènements 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

MENUS

Initiation

25,90 € (minimum 10 pers.)

Entrées

Cassolette 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

Sphère, chocolat noir aux spéculos

Buchette, fruit rouge

Flambé Normand, aux pommes

Entremet, aux fruits de saison



Inspirations gourmandes

30,90 € (minimum 10 pers.)

Entrées

Foie gras, marmelade pomme cannelle

Coquille Saint-Jacques, fondue de poireaux

Aumonière de fruit de mer

Bouchée à la reine

Terrine de poisson, cœur épinard
sauce saffraneé

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) •

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





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, jarretton, poitrine cuite, pomme de terre) 9,40 € la part
 - Jarretton 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 pommeau
Gratin, champignon, pomme, julienne 9,40 € la part

SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION
ET PHOTOS NON CONTRACTUELLES.

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 niçoise

Saumon en Bellevue macédoine

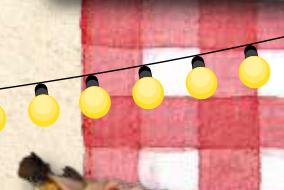
Viandes froides :
rôti de bœuf, jambon à l'os
Mayonnaise, moutarde,
cornichons, beurre
Chips

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.



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 €
- Crèmeux 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.



SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION
ET PHOTOS NON CONTRACTUELLES



SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION
ET PHOTOS NON CONTRACTUELLES