

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



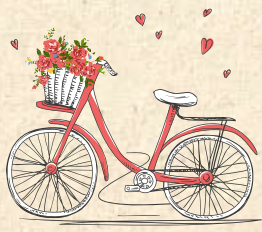
LE CHOIX
de la
Qualité
Les Viandes Fermières

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 foie, jambon de pays, rillettes de porc, saumon fumé, émietté de thon & œuf, petits légumes

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, saumon fumé, tomate-œuf

Plateau prestige de 40 canapés

45€

Blinis crevette cocktail, blinis crème d'aneth saumon, blinis mignon fumé, blinis rillettes de thon, blinis tapenade d'olive



Petits fours

Assortiment de 50 pièces (à réchauffer)

40€

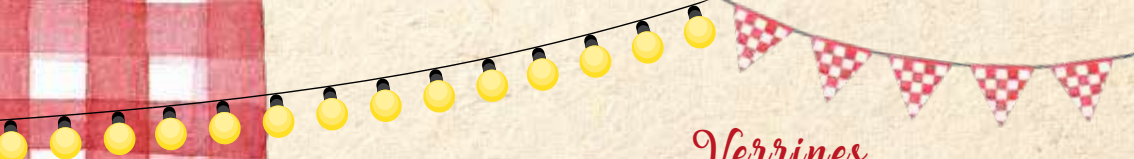
Mini-cheeseburger, quiche, feuilleté saucisse, gougère au fromage, mini-croque

Assortiment de 30 pièces (à réchauffer)

29€

Mini-cheeseburger, quiche, feuilleté saucisse, gougère au fromage, mini-croque.





Verrines

2,60 € (10 identiques au minimum)

- Saumon fumé
- Mousse de chèvre
- Mousse boudin noir
- Rillettes de thon

Quiches

19 € (40 pièces)

35 € (80 pièces)

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

Pizzas

19 € (40 pièces)

35 € (80 pièces)

- Chorizo et poivrons
- Jambon et fromage
- Thon et champignons
- 4 fromages



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, Vallée d'Auge
Gâteau de crêpes
Ballotine de poisson, macédoine
Tarte fine andouille, camembert, pommes

Plats

Cabillaud, sauce chorizo
Filet mignon de porc, sauce cidre
Paleron braisé, sauce vin rouge
Sauté de porc, au curry
• 2 garnitures au choix (cf. page 7) •

Trilogie de fromages (3 normands)
Les Briques Normandes

• Salade en accompagnement •

Desserts

Croquant au chocolat
Tarte citron
Miroir passion/cassis



Inspirations gourmandes

30,90 € (minimum 10 pers.)

Entrées

Foie gras, marmelade pomme cannelle
Cassolette Saint-Jacques, fondue de poireaux
Crumble, courgette, tomate, chèvre

Plats

Magret de canard, sauce framboise
Tournedos Filet, sauce poivre
Filet de veau, sauce morilles
Saumon, sauce aneth
• 2 garnitures au choix (cf. page 7) •

Trilogie de fromages (3 normands)
Les Briques Normandes

• Salade en accompagnement •

Desserts

Trois chocolats
Fraisier ou framboisier (selon saison)
Café gourmand



À LA CARTE
Entrées



- Bouchée à la reine 4,90 €
- Gâteau de crêpes 3,60 €
- Coquille de saumon, avec macédoine 5,90 €
- Cassolette boudin blanc, Vallée d'Auge 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 6,90 €
- Cassolette de saumon, avec sa fondue de poireaux 6,90 €
- Ballotine de poisson, macédoine 5,40 €
- Crumble, courgette, tomate, chèvre 5,90 €
- 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 €





A LA CARTE
Plats
chauds



- Filet mignon de porc, sauce cidre 7,90 €
- Paupiette de veau, sauce moutarde 8,40 €
- Filet de bœuf (tournedos), sauce poivre 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 framboise 8,40 €

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

Sauces poissons : aneth, oseille, fondue de poireaux, chorizo



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 grenailles
- Ratatouille
- Tian de courgettes
- Gratin dauphinois
- Dôme de pommes de terre au cœur de champignons
- Brochette de légumes



A LA CARTE

Plats uniques



- **Poulet basquaise**, riz 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 **8,40 €** la part
- **Saute de bœuf a 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 tomates). **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
- **Paupiettes de porc**, sauce cidre, avec purée. **8,40 €** la part
- **Jambon à l'os**, sauce poisseau
Gratin, champignon, pomme, julienne **9,40 €** la part
- **Hachis parmentier**, avec salade. **7,90 €** la part

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



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

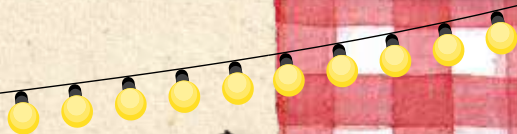
Salade

Plateau de fromages :
camembert, livarot, pont-l'évêque,
chèvre, tomme blanche

Desserts optionnels : 3 €
miroir passion/cassis
ou Trois chocolats

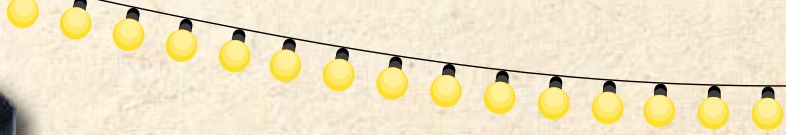


Viandes froides



- 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 €





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
Salade pâtes surimi sauce curry
Salade niçoise
Piémontaise au jambon
Salade alsacienne
Salade de bœuf cuit



Fromage

- Plateau de 5 fromages (camembert, livarot, chèvre, Pont-l'Évêque, tomme blanche) & salade 40 €
- Trilogie fromages normands & salade 2,90 €
- Briques Normandes & salade 2,90 €

Desserts en cadre

(minimum 8 personnes)

- Croquant chocolat 3,50 €
- Tarte citron 3,20 €
- Entremet poire/caramel 3,90 €
- Trois chocolats 3,90 €
- Miroir passion/cassis 3,40 €
- Framboisier ou fraisier sur biscuit 3,90 €
(selon saison)



SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION
ET PHOTOS NON CONTRACTUELLES



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 €
- Café gourmand : Paris-Brest, macaron,
moelleux chocolat cœur coulant 4,40 €



Proposition vin d'honneur sucré

- Chouquettes (*100) 30 €
- Moelleux chocolat (28 pièces) 25 €
- Cookies (30 pièces) 21 €
- Moelleux citron (28 pièces) 23 €
- Madeleine framboise (30 pièces) 19 €

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





UN MAGASIN DE DÉTAIL OUVERT À TOUS

Le magasin est ouvert du :

- mardi au vendredi de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h30
- samedi de 8h00 à 13h00

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.

LE CHOIX
de la
Qualité
Les Viandes Fermières

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 - Gorrion - 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



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