

Plats maintenus au chaud
en conteneur isotherme
à partir de 20 personnes
et selon les disponibilités



Le matériel doit impérativement
être rendu propre,
sinon un forfait nettoyage
de 30€ sera facturé.



**Nous vous conseillons de réserver
2 semaines à l'avance minimum**

*(ce délai peut toutefois être trop court suivant
la période : long week-end, période estivale...)*

Toute l'équipe
vous accueille au magasin
du **Mardi** au **Samedi**
de **8h30 à 12h30**
et de **15h à 19h15**



Bœuf limousin
blason prestige label rouge,
Veau Authentique,
Porc Cocholin label rouge,
Volailles fermières,
Agneau Français d'exception
le diamandin label rouge.

Plats maison cuisinés
tous les jours

ARTISAN

BOUCHER · CHARCUTIER

· TRAITEUR ·

Romuald & Sabrina
Miniou



2 RUE DE KERGONNET
56530 GESTEL

☎ 02 97 05 33 18

www.boucherie-miniou.fr

*Pour vos réceptions, repas en famille
ou entre amis, baptême, communion,
retour de nocés, crémaillère ...
Nous vous proposons*

Ne pas jeter sur la voie publique.

Conception & impression : ActifCopie - LORIENT - 02 97 83 89 61 - www.actif-copie.com

L'APÉRITIF

Toasts (plateau 30 pièces)	20€
Pain surprise (à commander 72h à l'avance minimum) ...	28,50€
Navettes garnies (plateau 25 pièces)	30€
Réductions salées (plateau 30 pièces) (minis feuilletés, pizza, quiche à réchauffer)	20€
Pizza ou quiche apéro (30 x 50cm)	20€

LE BUFFET FROID

(6 personnes minimum)	la part
Assortiment de crudités (3 salades au choix)	3,60€
Assortiment de charcuteries (jambon blanc et bayonne, andouille, saucisson sec et à l'ail, salami, lard) ...	3,60€
Assortiment de charcuteries et terrines maison (pâté de campagne et rillettes de porc)	4,80€
Assortiment de viandes froides (poulet, ros bif et rôti de porc)	4,30€
Plateau raclette (fromage, jambon blanc et bayonne, bacon, chorizo, rosette, lard, andouille)	5,70€

LE PLAT UNIQUE

	la part
Couscous (2 merguez, poulet, agneau)	7,00€
Paëlla	6,10€
Choucroute garnie	5,90€
Cassoulet	5,90€
Lasagnes bolognaise	5,50€
Tartiflette	4,90€
Jambon à l'os sauce porto champignons ou forestière, gratin dauphinois ou gratin de pommes de terre et légumes	5,50€
Porcelet grillé, semoule aux petits légumes, gratin dauphinois et ratatouille (30 personnes minimum) livré et découpé sur place	
de 30 à 50 personnes :	9,50€
au delà de 50 personnes :	8,50€

L'ENTRÉE

la part

Coquille macédoine et saumon <i>ou</i> crabe	3,20€
Coquille St Jacques	4,20€
Bouchée à la reine	2,90€
Bouchée aux fruits de mer	3,90€
Cassolette de Lotte et St Jacques	4,90€

LES VIANDES & VOLAILLES

(6 personnes minimum)	la part
Filet mignon de porc à l'échalote	5,50€
Filet mignon de porc à la crème de moutarde à l'ancienne	5,50€
Porc au curry	5,50€
Colombo de porc	5,50€
Rougail saucisse	4,90€
Langue de bœuf sauce Madère	5,20€
Bœuf bourguignon	5,20€
Poulet basquaise	5,50€
Colombo de Poulet	5,50€
Blanquette de veau à l'ancienne	5,90€
Veau marengo	5,90€
Filet de canard au poivre vert	6,50€

L'ACCOMPAGNEMENT

(6 personnes minimum)	la part
Pommes de terre vapeur <i>ou</i> rôties	1,25€
Gratin dauphinois	1,85€
Gratin de pommes de terre et légumes	1,85€
Riz basmati	1,05€
Riz aux petits légumes	1,80€
Fagot de haricots verts	1,45€
Tomate provençale	1,45€
Ratatouille	1,85€

Les commandes sont à retirer au magasin
aux heures d'ouverture.