



## *JACKY DESHOULLES TRAITEUR*

*Pour vos plus belles occasions,  
nous avons le plaisir de vous  
faire découvrir notre carte de  
Différents menus.*

- Cocktail*
- Buffet froid*
- Buffet d'entrées avec plat chaud*
- Repas chaud*

*Restant à votre disposition pour tous détails  
complémentaires, recevez, Madame, Mademoiselle,  
Monsieur, Nos sincères salutations.*

\*\*\*\*\*

### *Nos coordonnées :*

**JACKY DESHOULLES TRAITEUR  
PARC DES ACTIVITES DES BOISSELIERES  
28340 LAMBLORES  
TEL/ 02 37 37 63 14  
TEL/ 02 37 37 52 56  
FAX/02 37 37 60 88  
jdeshoulles@wanadoo.fr**



## **BUFFET FROID**

**17€**

**\*PAINS SURPRISE CHARCUTERIE  
(1 PAIN POUR 15 PERSONNES)**

**\* DEMI-AVOCAT AU CRABE**

**\*JAMBON CRU**

**\*TERRINE DE LAPEREAU AU CALVADOS**

**\*TERRINE DE CAMPAGNE**

**\*SAUCISSON SEC, SAUCISSON A L'AIL, ANDOUILLE,  
SALAMI**

**\*ROSBIF ET ROTI DE PORC**

**\*SALADE PIEMONTAISE, PROVENCALE, TABOULE**

**\*CONDIMENTS ET SAUCES**

**\*BRIE**

**\*FRAMBOISIER**

**\*BOULES DE PAIN TRANCHEE**



## BUFFET FROID

22€

\*BRIOCHE AU CRABE  
(1 BRIOCHE POUR 15)

\*MOSAIQUE DE SAUMON

\*JAMBON CRU

\*TERRINE DU CHEF A L'ARMAGNAC

\*LAPIN FARCI ET SA PUREE DE FOIE GRAS

\*SALAMI, SAUCISSON SEC, SAUCISSON A L'AIL

\*ROSBIF, ROTI DE PORC, POULET ROTI

\*SALADE PIEMONTAISE, PAYSANNE, COCKTAIL  
VIENNOIS

\*CONDIMENTS ET SAUCE

\*PLATEAU DE BRIE

\*ENTREMET TROIS CHOCOLAT

\*BOULES DE PAINS TRANCHEES



## BUFFET FROID

24 €

\*BRIOCHE AU 3 SAVEURS  
(4 toasts par pers.)

\*COLIN FRAIS FARCI AUX PETITS LEGUMES

\*JAMBON CRU SUR PRESENTOIR

\*TERRINE DE CANARD AUX FIGUES

\*TERRINE AU PIMENT D'ESPELETTES

\*SALAMI, SAUCISSON SEC, SAUCISSON A L'AIL

\*ROSBIF, GIGOT D'AGNEAU, ROTI DE DINDONNEAU

\*SALADE BEAUCERONNE, MARTINIQUEAISE, PIEMONTAISE

\*CONDIMENTS ET SAUCE

\*PLATEAU DE FROMAGE

\*DELICE NORMAND

\*BOULES DE PAINS TRANCHEES



## BUFFET FROID

26€

- \* BRIOCHE AU SAUMON FUME (1 BRIOCHE POUR 15)
- \* ACCOUSTILLES SALEES (4 PAR PERSONNES)

\* SAUMON FRAIS TRANCHE, RECONSTITUE

\* DEMI-ANANAS VICTORIA AU CRABE

\* JAMBON SEC SUR PRESENTOIR

\* TERRINE DE LAPEREAU AUX PRUNEAUX

\* TERRINE DE MOUSSON DE CANARD

\* TERRINE DE RILLETES MAISON

\* ROSBIF, JAMBON DE YORK TRANCHE, POULET ROTI

\* SALADE PIEMONTAISE, TAGLIATELLE AU SURIMI

\* SALADE BRETONNE, TABOULE

\* CONDIMENTS ET SAUCES

\* PLATEAU DE BRIE

\* ENTREMET POIRES CHOCOLAT

\* BAVAROIS CITRON CASSIS

\* BOULES DE PAIN TRANCHEES



38€

## **BUFFET FROID**

**(Sur une base de 50 personnes)**

**\*APERITIF A TABLE** (alcool non fourni)

Brioche au crabe (2 Toasts par pers.)

Amusettes feuilletées (4 par pers)

**\*SAUMON FUME NORVEGIENS ET SON BLINIS** (25 parts)

**\*COLIN FRAIS FARCI BELLEVUE** (25 parts)

**\*JAMBON SEC SUR PRESENTOIR** (50 parts)

**\*PORCELET FARCI RECONSTITUE** (ENVIRON 70 parts)

**\*ROSBIF** (50 parts)

**\*EMINCE DE MAGRETS DE CANARD** (25 parts),

**\*JAMBON DE YORK RECONSTITUE** (25 parts)

**\*SALADES** (200 gr. Par pers.)

PIEMONTAISE, SARLADAISE, PAYSANNE, EXOTIQUE

**\*SALADE VERTE DE SAISON**

**\*PLATEAU DE FROMAGES** (4 SORTES)

**\*DESSERT A CHOISIR DANS NOTRE GAMME EN FONCTION DE VOS GOUTS**

(Tous nos desserts sont réalisés par nos pâtisseries)

**\*CONDIMENTS ET SAUCE**

**\*BOULES DE PAINS TRANCHEES**

**\*CAFE, SUCRE, CARRE GOURMAND**

\*\*\*\*\*

***Ce menu comprend le nappage et les serviettes celisoft, le personnel de service et de cuisine***



42€

## **BUFFET FROID**

*(Sur une base de 50 personnes)*

### **\*BUFFET APERITIF** (alcool non fourni)

Canapés 3 par pers (foie gras, st-jacques et saumon fumé)

Brioches aux 3 saveurs (2 Toasts par pers.)

Allumettes feuilletées (4 par pers)

**\*TERRINE DE SAINT-PIERRE AU SAUMON** (25 parts)

**\*DEMI-POMELOS AUX ECREVISSSES** (25 parts)

**\*JAMBON CRU SUR PRESENTOIR** (50 parts)

**\*TERRINE AU PIMENT D'ESPELETTE** (1 TRANCHE PAR PERS.80GR.)

**\*ROSBIF** (50 parts)

**\*ROTI DE VEAU** (25 parts),

**\*GIGOT D'AGNEAU** (25 parts)

**\*SALADES** (200 gr. Par pers.)

PIEMONTAISE, VENITIENNE, TROPICALE, RIZ AU CRABE

**\*SALADE VERTE DE SAISON**

**\*PLATEAU DE FROMAGES** (4 SORTES)

**\*DESSERT A CHOISIR DANS NOTRE GAMME EN FONCTION DE VOS GOUTS**

(Tous nos desserts sont réalisés par nos pâtissiers)

**\*CONDIMENTS ET SAUCE**

**\*BOULES DE PAINS TRANCHEES**

**\*CAFE, SUCRE, CARRE GOURMAND**

.....  
*Ce menu comprend le nappage et les serviettes celisoft, le personnel de service et de cuisine.les boissons ne sont pas comprises*



## **BUFFET DE HORS D'OEUVRES AVEC PLAT CHAUD**

**\*POUR L'APERITIF**

**-PAINS SURPRISE**

**\*BUFFET DE HORS D'OEUVRES :**

- médaillon de saumon et sa garniture
- présentoir de cochonnailles avec terrine de lapereau au calvados, salami, saucisson sec, andouille
- Terrine de rillettes
- salade paysanne et salade grecque à la feta

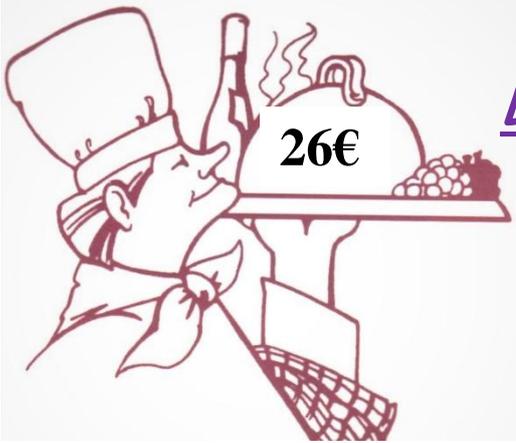
**\*PLAT CHAUD**

- mignon de porc au miel et romarin
- fond d'artichaut à la bretonne, endives braisée

**\*SALADE DE SAISON ET PLATEAU DE BRIE**

**\*DESSERT A CHOISIR DANS NOTRE GAMME EN FONCTION DE VOS GOUTS  
(Tous nos desserts sont réalisés par nos pâtissiers)**

**\*PAINS, CONDIMENTS ET SAUCES**



**BUFFET DE HORS D'OEUVRES**  
**AVEC PLAT CHAUD**

**\*POUR L'APERITIF**

-AMUSETTES FEUILLETEES (4 PAR PERSONNE)

**\*BUFFET DE HORS D'OEUVRES :**

- terrine de lotte sauce fines herbes
- présentoir de cochonnailles avec jambon cru, terrine au piment d'Espelette, salami et saucisson à l'ail
- salade exotique et salade de pâtes aux crevettes

**\*PLAT CHAUD**

- médaillon de veau sauce caramel
- demi pomme flambée, bavaois de carottes, une asperge verte

**\*SALADE DE SAISON ET SON DUO DE FROMAGES**

-brie et pont l'évêque

**\*DESSERT A CHOISIR DANS NOTRE GAMME EN FONCTION  
DE VOS GOUTS**

(Tous nos desserts sont réalisés par nos pâtisseries)

**\*PAINS, CONDIMENTS ET SAUCES**



48€

**BUFFET DE HORS D'OEUVRES**  
**AVEC PLAT CHAUD**

**POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF**

- \*Canapés variés (3 par pers, Saint-Jacques, mosaïque de chèvre et saumon fumé)
- \*Brioche au crabe de 60 toasts
- \*Grignote de poulet (2 par pers)

**\*BUFFET DE HORS D'OEUVRES :**

Médailon de foie gras de canard maison accompagné de chutney de figues et de son toast grillé  
Carpaccio de saumon aux fines herbes  
Salade exotique et salade bretonne

**\*PLAT CHAUD**

Pavé de faux filet sauce William  
Tomate braisée, pomme de terre grand-mère

**\*SALADE DE SAISON**

**\* PLATEAU DE FROMAGES (5 sortes)**

**\*DESSERT : Trocadéro, estival aux fruits frais**

**\*BOULES DE PAINS, BAGUETTES**

**\*CAFE, SUCRE, CARRE GOURMAND**

.....  
***Ce menu comprend les nappes et les serviettes celisoft, le personnel de service et de cuisine. Les boissons ne sont pas comprises***



**REPAS CHAUD (sans personnel)**  
**Livraison à partir de 50 pers.**

**POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF**

\*Mini-feuilletées (5 par personnes)

\*Assiette froide terre et mer

\*Gigollette de pintadeau farcie aux figues

\*Demi-pomme flambée, gratin dauphinois

\*Salade de saison

\* duo de fromages : pont-l'évêque et camembert

\*Entremet framboisier

\*BAGUETTES



27€

REPAS CHAUD (sans personnel)  
Livraison à partir de 50 pers.

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF

- \*Pains surprise (4 toasts par personnes)
- \* Assiette du sud-ouest
- \*Dos de colin sauce honfleuraise et sa garniture
- \*Magret de canard rôti (150gr.) aux griottines
- \*Flan arc en ciel, tomate forestière
- \*Salade de saison
- \* duo de fromages : brie et chèvre
- \*Entremet Sacré-Cœur
- \*Baguettes (1 pour 3)



*REPAS CHAUD (sans personnel)*  
*Livraison à partir de 50 pers.*

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF

- \*Brioche au saumon fumé (4 toasts par personnes)
- \*Entrée chaude : Filet de saint-pierre aux fines herbes accompagné de sa garniture
  - \*Médailon de veau au cidre
  - \*Demi-pomme flambée, cannelé de courgettes
  - \*Salade de saison
  - \* Plateau de fromages (4 sortes)
- \*Entremet Prince Noir aux griottes
  - \*BAGUETTES (1 POUR 3 pers.)



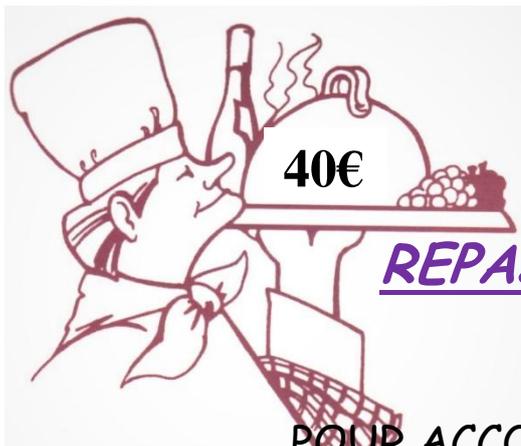
34€

## REPAS CHAUD SERVI A TABLE

### POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF

- \*Allumettes feuilletées (3 par personnes)
- \*Mini verrines nordique (1 par personnes)
  
- \*Assiette de filet de rouget et son tian provençal
  
- \*Sorbet pomme
  
- \*Mignon de porc caramélisé au miel et romarin
- \*Flan de carottes, tomate braisée, asperge verte
  
- \*Salade de saison et son duo de fromages (brie et bleu)
  
- \*DESSERT : Croustillant CAFE
  
- \*BOULES DE PAINS, BAGUETTES
  
- \*CAFE, SUCRE, GOURMANDISE

*Ce menu comprend les nappes et les serviettes celisoft, le personnel de service et de cuisine. Les boissons ne sont pas comprises*



## REPAS CHAUD SERVI A TABLE

### POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF

- \*Allumettes feuilletées (3 par personnes)
- \*Pains viennois aux saveurs variées (3 toasts par pers)
- \*Assiette d'opéra d'avocat, brochette de Saint-Jacques et ses copeaux de saumon fumé et sa sauce légère
- \*Sorbet pomme
- \*Suprême de poulet jaune farci périgourdin
- \*Gratin du jardinier, tomate braisée
- \*Salade de saison et son duo de fromages (brie et bleu)
- \*DESSERT : Entremet poires caramel

\*BOULES DE PAINS, BAGUETTES

\*CAFE, SUCRE, CARRE GOURMAND

\*\*\*\*\*

*Ce menu comprend les nappes et les serviettes celisoft, le personnel de service et de cuisine. Les boissons ne sont pas comprises*



44€

## REPAS CHAUD SERVI A TABLE

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF :

\*Mini-verrine scandinave (1 par pers.)

\*Canapés (2 par pers.) st-jacques et saumon fumé  
Allumettes feuilletées (3 par pers.)

\*Assiette gourmande : bâtonnet de foie gras de canard  
aux graines de sésames, opéra de saumon fumé, et  
brochette de st-jacques tiède

\*Sorbet pomme

\*Magret de canard rôti aux saveurs d'automne

\*Dariole de morilles, blinis de pomme de terre, asperge verte

\*Salade de saison et son plateau de fromages

\*DESSERT : Reine Margot et sa boule de glace à la vanille

\*BOULES DE PAINS, BAGUETTES

\*CAFE, SUCRE, CARRE GOURMAND

\*\*\*\*\*

*Ce menu comprend les nappes et les serviettes celisoft, le personnel  
de service et de cuisine. Les boissons ne sont pas comprises*



## REPAS CHAUD SERVI A TABLE

50€

### BUFFET POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF :

- \*Mini-verrine à la saveur printanière (1 par pers.)
- \*Canapés (2 par pers.) fromage, foie gras et magret fumé
- \*Pain viennois au saumon fumé (2 par pers.)

\*Médailillon de lotte à la nage de Saint-Jacques aux graines de moutarde

\*Sorbet pomme

\*Grenadin de veau aux morilles

\*Fond d'artichaut à la bretonne, tomate à la provençale, asperge verte

\*Salade de saison et son plateau de fromages (5 sortes)

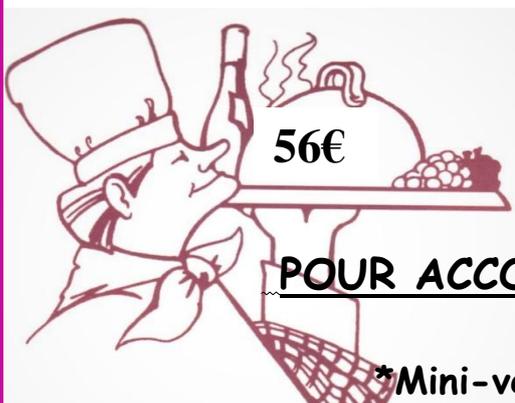
\*DESSERT A L'ASSIETTE : mini crème brûlée, opéra, tartelette sablée aux fruits, boule de glace vanille

**\*BOULES DE PAINS, BAGUETTES**

**\*CAFE, SUCRE, GOURMANDISE**

\*\*\*\*\*

*Ce menu comprend les nappes et les serviettes celisoft, le personnel de service et de cuisine. Les boissons ne sont pas comprises*



## REPAS CHAUD SERVI A TABLE

### POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF :

- \*Mini-verrine atlantique (1 par pers.)
- \*Canapés (3 par pers.) fromage, st-jacques, saumon fumé
- \*2 verres de cocktail d'été
- \*Eau plate et jus d'oranges
  
- \* Assiette de foie gras de canard maison et son chutney de figes et sa brioche tiède
  
- \*Sorbet pomme avec calvados
  
- \*Ballottine de suprême de pintade farci aux figes et chorizo
  
- \*Pomme de terre grand-mère, gratin de brocoli, asperge verte
  
- \*Salade de saison et son plateau de fromages (5 sortes)

### \*BUFFET DE DESSERT :

Entremet Sacré-Cœur, Reine-margot, Prince-noir  
2 macarons par personnes

- \*BOULES DE PAINS, BAGUETTES
- \*CAFE, SUCRE, GOURMANDISE

Vin blanc sec, bordeaux rouge, eaux, une coupe de champagne

\*\*\*\*\*

*Ce menu comprend les nappes et les serviettes celisoft, le personnel de service et de cuisine. Les boissons ne sont pas comprises*

## COCKTAILS ET VINS D'HONNEUR

(BOISSONS NON COMPRISE)

6.50 PAR PERS.

\*COCKTAIL N°1  
8 PIECES PAR PERSONNE

- MINI TARTELETTES SALEES ASSORTIES (2 par pers.)
- PAINS SURPRISE AUX SAVEURS VARIEES (2 toasts par pers.)
- CANAPES VARIES (2 par pers.) saumon fumé et mousse de foie magret fumé
- PETITS FOURS SUCRES (2 par pers) tartelette aux fruits et opéra

8 € PAR PERS.

\*COCKTAIL N°2  
10 PIECES PAR PERSONNE

- CANAPES VARIES (2 par pers.) noix de st-jacques, nougat de chèvre
- PAIN SURPRISE CHARCUTERIE (2 toasts par pers.)
- BRIOCHE CRABE SURIMI SAUCE COCKTAIL (2 toasts par pers.)
- PAIN VIENNOIS AU SAUMON FUME (2toasts par pers)
- PETITS FOURS SUCRES (2 par pers) mini-choux et opéra

12€ PAR PERS.

\*COCKTAIL N°3  
14 PIECES PAR PERSONNE

- CANAPES VARIES (2 par pers.) saumon fumé et guacamole
- PAINS SURPRISE AUX SAVEURS VARIEES (2 toasts par pers.)
- BRIOCHE AU SAUMON FUME (2 toasts par pers.)
- PAIN POMMES AU FOIE GRAS (2 toasts par pers.)
- MINI VERRINE SCANDINAVE (1 par pers.)
- MINI BOUCHEE D'ESCARGOT (1 par pers.)
- MINI ALLUMETTES FEUILLETEES (2 par pers.)
- PETITS FOURS SUCRES (2 par pers) tartelette FRAISE ET DOME CHOCOLAT



**COCKTAIL DINATOIRE**  
**(BOISSONS NON COMPRISE)**

- CANAPES VARIES (3 par pers.) saumon fumé, foie gras, noix de st-jacques
- PAINS VIENNOIS AUX SAVEURS VARIES (2 toasts par pers.)
- BRIOCHE AU CRABE SAUCE COCKTAIL (2 toasts par pers.)
- MINI-VERRINES SCANDINAVE ET MARAICHERE (2 pièces par pers.)
- MINI-ASSIETTES DE CRUDITES (paysanne et cocktail viennois) (2 par pers.)
- MINI GRIGNOTE DE POULET A LA MEXICAINE (1 par pers.)
- FAUX FILET EN CUBES (5 par pers.)
- JAMBON DE YORK EN CUBE (5 par pers.)
- PETITS FOURS SUCRES (4 par pers)

\*\*\*\*\*

***EN SUPPLEMENT IL EST POSSIBLE DE FOURNIR POUR CE COCKTAIL :  
LE NAPPAGE, LE PERSONNEL DE SERVICE ET LES BOISSONS***

## MENUS ENFANTS

10€

- ASSIETTE DE CRUDITES OU ASSIETTE DE CHARCUTERIE
- ROTI DE PORC OU EMINCE DE VOLAILLES A LA CREME
- POMMES DAUPHINES
- ENTREMET 3 CHOCOLATS
- PAIN

## LE PLATEAU REPAS ENFANT

8€

- SALAMI, MORTADELLE, SAUCISSON A L'AIL
- ROTI DE PORC OU ROSBIF
- PIEMONTAISE, CHIPS
- ENTREMET 3 CHOCOLATS
- PAIN

## LE PLATEAU REPAS MUSICIENS

10€

- CHARCUTERIE : PATES, SALAMI, SAUCISSON A L'AIL
- ROTI DE PORC ET ROSBIF
- SALADE PAYSANNE
- FROMAGES (2 SORTES)
- ENTREMET 3 CHOCOLATS
- PAIN



LE BUFFET DU LENDEMAIN  
FABRICATION MAISON

\*TERRINE DE CAMPAGNE

\*TERRINE DE LAPIN

\*ASSORTIMENT DE SAUCISSON : SALAMI, ROSETTE,  
SAUCISSON A L'AIL, ANDOUILLE

\*ROTI DE PORC, ROSBIF, POULET ROTI

\*SALADE PIEMONTAISE, SALADE DE LABOUREUR, TABOULE

\*BRIE

\*GRILLE AUX POMMES

\*BOULES DE PAIN DE CAMPAGNE

\*CONDIMENTS, MAYONNAISE

# VINS ET APERITIFS

## NOS APERITIFS

- Cocktail d'été maison
- Sangria
- Punch des îles
- Cidria
- Cocktail Percheron
- Kir Pétillant
- Soupe de Vouvray

## PROPOSITION PAR PERS **9.50€**

- Cocktail d'été : 2 verres par pers.
- Jus d'orange a volonté
- Eau plate a volonté
- Perrier pour la soirée 1 bout.pour 4
- Bordeaux blanc 1 bout. Pour 7
- Bordeaux rouge 1 bout. Pour 4
- Calvados pour le sorbet
- 1 coupe de champagne

## NOS VINS

- Vin blanc moelleux
- Vin blanc sec (bordeaux)
- Vin rouge bordeaux
- Vouvray
- Champagne
- Eau de source
- Jus d'orange
- Perrier
- Coca

## PROPOSITION PAR PERS.

**10.50€**

- Punch des Îles : 2 verres par pers.
- Jus d'orange a volonté
- Eau plate a volonté
- Perrier pour la soirée 1 bout.pour 4
- Bordeaux blanc 1 bout. Pour 7
- Bordeaux rouge 1 bout. Pour 4
- Calvados pour le sorbet
- 1 coupe de champagne pour le dessert

# CARTE DES DESSERTS

\*Tous nos desserts sont fabriqués dans notre laboratoire, par notre pâtissier

\*Possibilités de réaliser des desserts à l'assiette, des buffets de desserts

\*Nous sommes à votre disposition pour vous aider dans votre choix en fonction de vos goûts

- HARMONIE POIRE CHOCOLAT
- FRAISIER
- FRAMBOISIER
- DELICE AUX FRUITS FRAIS
- LE NORMAND
- DELICE PECHE-FRAMBOISES
- PRINCE NOIR AUX GRIOTTES
- TROIS CHOCOLATS
- ELYSEE
- PLEVEL
- TROCADERO
- MONT-BLANC
- CACAHUETE
- SAINT-SYLVESTRE
- SACRE-CŒUR
- RIVOLI
- POIRE-CARAMEL
- ODEON
- BALI
- WILLIAM'S
- CROUSTILLANT CAFE
- MONTELMART
- FORET-NOIRE
- CHEESE-CAKE: fraise, pistache, framboise

- TARTES A BASE DE PATE SABLE EXTRA : fraises, framboises, mures, abricots, poires.

- TARTES AUX POMMES

- PETITS FOURS SUCRES
- PIECE EN CROQUEMBOUCHE

- POUR LES FETES DE FIN D'ANNEES NOUS PROPOSONS UNE GAMME DE BUCHES QU'IL EST POSSIBLE D'ADAPTER AUX MENUS PROPOSES