

Thiébaud

BOUCHERIE, CHARCUTERIE
& TRAITEUR



• CARTE •

Buffet



98 %
de nos produits
sont faits maison.

Photographie réalisée
dans notre séchoir à Remiremont



1

Minimum
20 personnes

Viandes froides

Chiffonnade de rosbeef froid

Noix de porc braisée

Poulet rôti

Roulade de veau farce aux fines herbes

Charcuteries fines

Mini pâté en croûte

Jambon à l'os

Chiffonnade de jambon cru maison

Panachage de terrines et autres
charcuteries maison

Crudités

Panachage de diverses salades de saison
élaborées par nos soins, *200 g par personne*
(Choix à définir par le client)

Cornichons, olives et mayonnaise maison

BUFFET À

12€

LES OPTIONS

Fromage : 3 sortes coupées en portions — 1,50€ par pers.

Buffet de desserts maison — 5,50€ par pers.



Minimum
20 personnes

Viandes froides

Chiffonnade de rosbeef froid
Emincé de filet de poulet fermier romarin citron
Noix de porc braisée
Roulade de veau, farce aux fines herbes

Charcuteries fines

Mini pâté en croûte
Jambon à l'os
Chiffonnade de jambon cru maison
Panachage de terrines et autres charcuteries maison

Hors d'œuvres et crudités

Panachage de terrines de poisson
avec crevettes fraîches et sauce aux fines herbes
Carpaccio de poissons marinés
Panachage de diverses salades de saison élaborées
par nos soins, *200g par personne*
(Choix à définir par le client)
Cornichons, olives et mayonnaise maison

BUFFET À

16€

LES OPTIONS

Fromage : 3 sortes coupées en portions — 1,50€ par pers.
Buffet de desserts maison — 5,50€ par pers.



Minimum
20 personnes

Viandes froides

Emincé de magret de canard confit

Chiffonnade de rosbeef froid

Gigot braisé

Roulade de veau, farce aux fines herbes

Charcuteries fines

Mousseline de poulet fermier au foie gras

Jambon à l'os

Chiffonnade de jambon cru maison

Mini paté en croûte

Hors d'œuvres et crudités

Panachage de terrines de poisson
avec crevettes fraîches et sauce aux fines herbes

Saumon fumé maison Ecosais Label Rouge

Panachage de diverses salades de saison élaborées
par nos soins, *200 g par personne*
(Choix à définir par le client)

Cornichons, olives et mayonnaise maison

BUFFET À

21€

LES OPTIONS

Fromage : 3 sortes coupées en portions — 1,50€ par pers.

Buffet de desserts maison — 5,50€ par pers.

Thiebaut



Conception graphique : www.lezardscreation.fr — Dessin : **Bertrand Capus**

19, rue de la Xavée — 88200 Remiremont

Tél. 03 29 62 11 00

contact@charcuterie-thiebaut.fr

www.charcuterie-thiebaut.fr