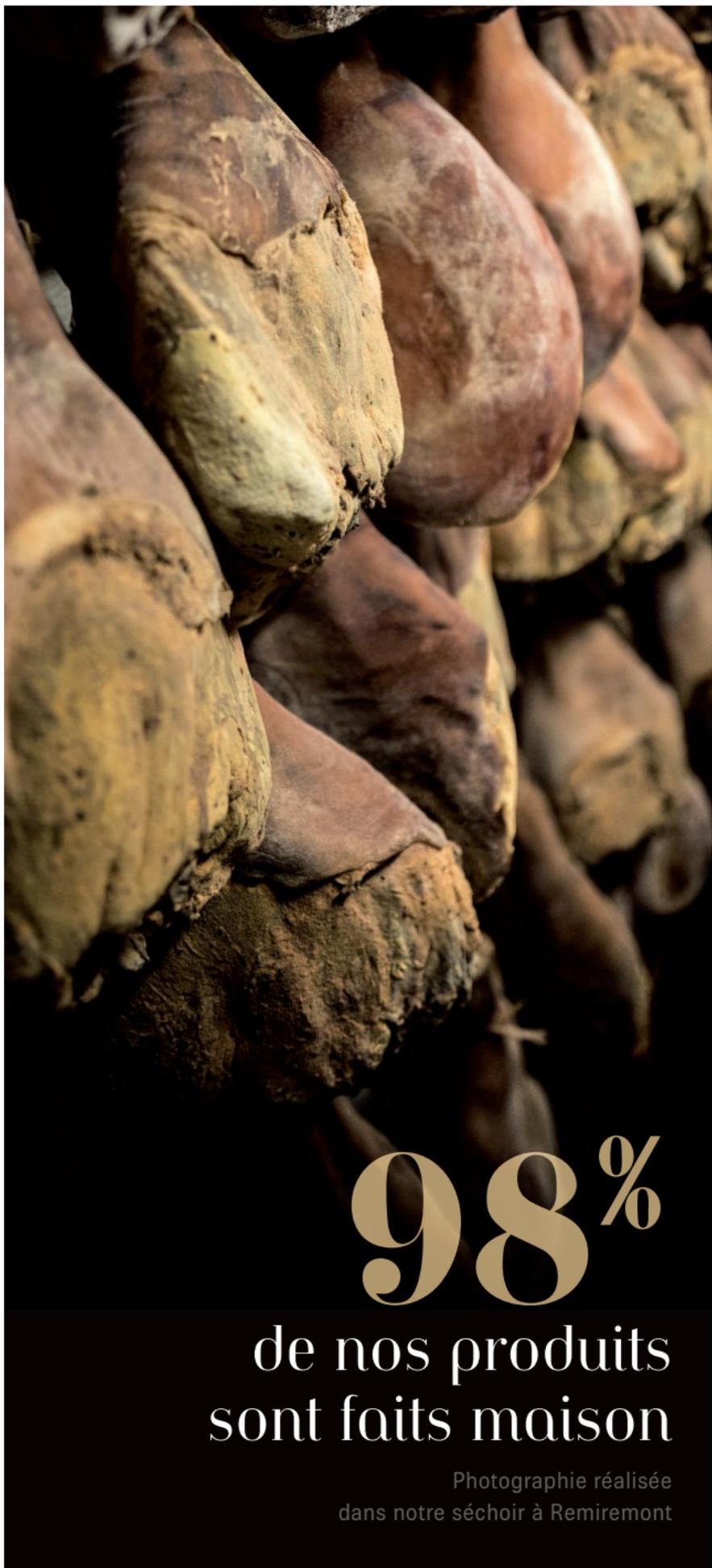


Thiébaud

Boucherie, charcuterie
& traiteur

CARTE BUFFET

1968 - 2023



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

14[€]



Nous sommes à votre écoute pour
vous conseiller **les vins de notre
sélection** adaptés à votre buffet



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, *200 g par personne*
(Choix à définir par le client)
Cornichons, olives et mayonnaise maison

BUFFET À

18€

LES
OPTIONS

3

Minimum
20 personnes

Viandes froides

Emincé de magret de canard confit

Chiffonnade de rosbief 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

23 €

Assortiment
de fromages affinés
3,00€ par pers.



Thiebaut



19, rue de la Xavée - 88200 Remiremont
Tél. 03 29 62 11 00 - contact@charcuterie-thiebaut.fr

www.charcuterie-thiebaut.fr