

Carte Traiteur

WWW.BOUCHERIEYANNICK.FR

DE L'APÉRITIF
AU
FROMAGE

YANNICK

265 RUE CHANZY
59260
HELLEMES-LILLE

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR | VOLAILLER CHEVALIN



 @BoucherieYannick
 boucherie_yannick

Tel. 03 20 56 64 22
boucherie.yannick@orange.fr

APÉRITIFS

PLATEAU DE 30 CUILLÈRES APÉRITIVES AVEC
6 VARIÉTÉS AU CHOIX
(3 VARIÉTÉS PAR PLATEAU) **28€80**
le plateau

*Tartare de tomates, tartare de courgettes,
tartare de saumon, poulet au curry, carottes
chorizo, crevettes cocktail*

CANAPÉS ÉLÉGANCES (24 TOASTS) **19€60**
le plateau
Crabe, saumon, jambon sec, mousse de canard

PLATEAU NAVETTES (24 PIÈCES) **21€60**
Assortiment de 3 pains (pavot, sésame, nature) le plateau
Jambon, rosette, fromage

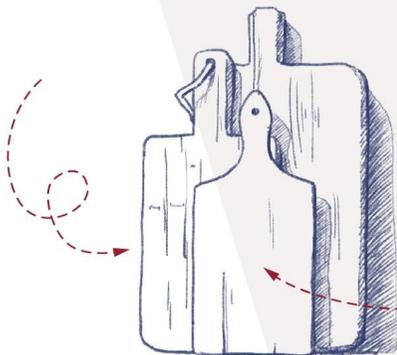
MINI CLUB SANDWICH (24 PIÈCES) **39€20**
le plateau
*Magret de canard fumé, foie gras, jambon
truffé*

CANAPÉ PRESTIGE (24 PIÈCES) **26€50**
le plateau
Mozzarella, fruits secs, jambon sec, volaille

PAIN SURPRISE (48 TOASTS) **35€40**
le pain
*Crabe, rillettes, saumon, mousse de canard,
fromage ail et fines herbes, chèvre*

MINI-TARTELETTES CHAUDES (21 PIÈCES) **19€80**
le plateau
*Quiche lorraine, quiche au saumon, bouchée
volaille*

SAUCISSE COCKTAIL FRANCFORT **5€00**
les 20



2

VERRINES

*Présentées sur
un plateau de 30 pièces*

43€00

le plateau de 30 verrines

_ GUACAMOLE ET THON _

_ CRÈME DE BETTERAVES _

_ MELON AU SAUTERNES _

_ TIRAMISU AU PETIT POIS _

_ POIVRON ENSOLEILLÉ AU CHÈVRE _

_ OCÉANE _

3 choix possibles de verrine par plateau

PLANCHES APÉRITIVES

MIXTE 1 **17€00**
la planche

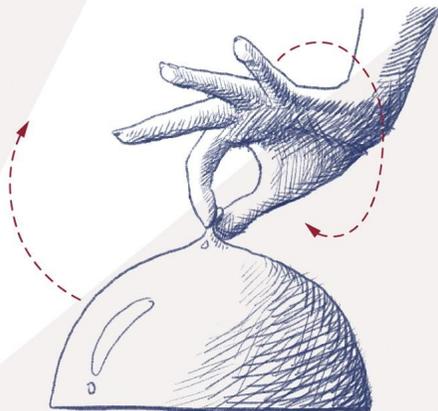
*Fromage de brebis, Tomme de Savoie IGP,
Saucisson fines herbes, Coppa, Saucisson
sec pur porc*

MIXTE 2 **17€00**
la planche

*Comté 24 mois d'affinage minimum AOP,
Morbier 120 jours d'affinage minimum,
Chorizo, Saucisson sec pur porc, Jambon
des Ardennes*

VÉGÉTARIEN **14€00**
la planche

*Frites de pain et sa trilogie de légumes
(petits pois, betteraves, lentilles corail)*

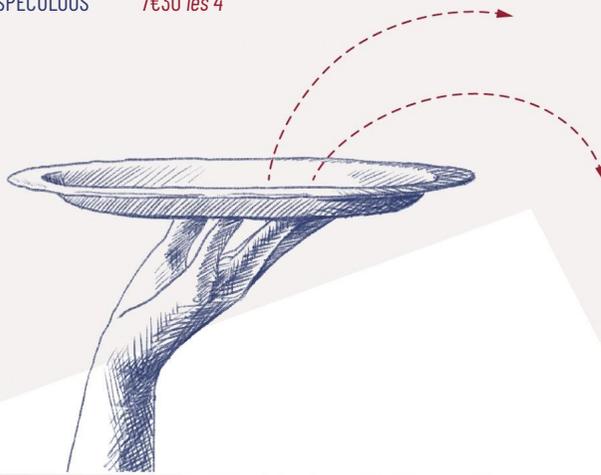


ENTRÉES FROIDES

TOMATE AU THON	1€50 pièce
TOMATE AU CRABE	2€00 pièce
TOMATE AUX CREVETTES	2€85 pièce
COQUILLE DE SAUMON	5€00 pièce
COQUILLE DE CRABE	5€40 pièce
SAUMON FUMÉ D'ECOSSE LABEL ROUGE	70€65 le kg
FOIE GRAS DE CANARD <i>I.G.P sud ouest, élaboré par nos soins</i>	122€00 le kg
SUCETTE DE FOIE GRAS AUX SPÉCULOOS ET AU PAIN D'ÉPICES	7€30 les 4

ENTRÉES CHAUDES

BOUCHÉE VOLAILLE	3€50 pièce
BOUCHÉE RIS DE VEAU	6€50 pièce
CASSOLETTE DE RIS DE VEAUX ET ROGNONS	6€50 pièce
COQUILLE ST-JACQUES	6€00 pièce
ESCARGOT DE BOURGOGNE <i>minimum 10 douzaines</i>	6€50 les 12
NOIX DE SAINT-JACQUES AU LARD ET SA FONDUE DE POIREAUX	6€00 pièce



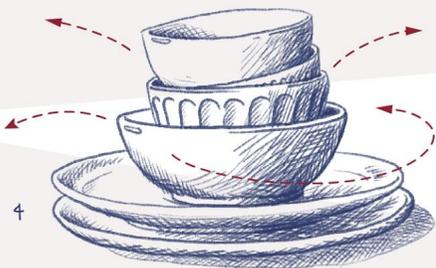
PLATS PRÉPARÉS

prix par personne

Les accompagnements ne sont pas compris

NOISETTE D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES	9€40
GRENADIN DE VEAU SAUCE BANYULS	9€40
FILET DE BOEUF SAUCE AU FOIS GRAS	9€40
SUPRÊME DE PINTADE ET SA CRÈME DE CHAMPIGNONS	9€40
FILET MIGNON DE VEAU AVEC SA POÊLÉ DE CHAMPIGNONS	9€40
CUISSÉ DE PINTADE FERMÈRE AUX CÈPES	9€40
FILET DE CAILLE À L'ÉCHALOTE	9€40
BLANQUETTE DE LA MER	10€60
PAVÉ DE SAUMON SAUCE CHAMPAGNE	10€60
LOTTE À L'ARMORICAINE	10€60

Nous avons également la possibilité de fabriquer nos plats préparés traditionnels présents en boutique en grande quantité (cassoulet, couscous, choucroute, lasagne.....).
N'hésitez pas à nous contacter !



4

ESTAMINETS

prix par personne

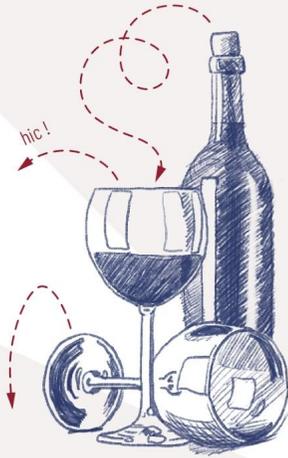
CARBONNADE FLAMANDE	8€50
POTJEVLESH	5€10
WELSH	7€50
COQ AU VIN	8€90
LAPIN SAUCE CHASSEUR	8€90
SAUTÉ DE PORC À LA BIÈRE	6€80
BOULETTE DE BOEUF	5€00
SOT L'Y LAISSE DE DINDE	5€00
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MARENGO	8€70
BLANQUETTE DE VEAU	7€50

ACCOMPAGNEMENTS

prix par personne

Tous nos accompagnements sont servis avec un fagot de haricot vert

ECRASÉ DE P.D.T. À L'HUILE D'OLIVE	4€30
GRATIN DAUPHINOIS AUX 3 DOUCEURS <i>Samba, vitelottes et patate douce</i>	4€30
RISOTTO AUX MORILLES	4€70
MOUSSELINE AUX 3 DOUCEURS <i>Samba, vitelottes et patate douce</i>	4€30



CARTE DES VINS

prix à la bouteille

FROMAGES

plateau pour 8 personnes

24€20

la plateau

_ BRIE DE MEAUX FERMIER AOP _
lait cru de vache, moulé manuellement

_ COMTÉ AOP _
24 mois d'affinage

_ FROMAGE DE CHÈVRE FERMIER CENDRÉ _
lait cru de chèvre

BIÈRE ARTISANALE, LA BRACINE 6°	4€10
	75 cl
BIÈRE ARTISANALE, LA BRACINE TRIPLE 9°	4€10
	75 cl
TARANI, VIN DE LA RÉGION DE TOULOUSE	5€00
<i>Blanc, rouge, rosé</i>	75 cl
CÔTES DE GASCOGNE, DOMAINE DE PELLEHAUT	5€95
<i>Blanc</i>	75 cl
CÔTES DE GASCOGNE, UBY	9€00
<i>Blanc</i>	75 cl
CÔTE DU RHÔNE, SYRAHVISSANTE	8€50
<i>Rouge</i>	75 cl
BOURGUEIL, DOMAINE DES CHESNAIES	7€90
<i>Rouge</i>	75 cl
BORDEAUX, CHÂTEAU MONDÉSIR	9€00
<i>Rouge</i>	75 cl
DEMI-CHAMPAGNE, DRAPPIER	15€70
	75 cl
CHAMPAGNE, CLÉ DE SOLS	22€60
	75 cl

REMISE DE 10 % À PARTIR D'UN CARTON.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

PAN Y TOMATE

minimum pour 20 personnes

Le « pan y tomate » (littéralement, « pain à la tomate ») est considéré comme la préparation la plus typique de la Catalogne. Il s'agit tout simplement de tranches de pain frottées par une moitié de tomate, de l'ail, et assaisonnées d'huile d'olive et de sel sur laquelle vous pouvez y déposer quelques pétales de charcuterie.

Ce mets est très répandu dans toute l'Espagne.

8€80
par personne

- _ BAGUETTE ASSAISONNÉE _
- _ SAUCISSON SEC IBÉRIQUE (FUET) _
- _ CHORIZO DOUX EN RONDELLES _
- _ JAMBON SERRANO _
- _ TORTILLA DE PATATAS _

FORMULE RACLETTE

Disponible du 1er Octobre au 31 Mars

Accompagné de salade verte, de vinaigrette et de condiments (cornichons et oignons)

13€50
par personne

- _ FROMAGE À RACLETTE DE SAVOIE (200 GR/PERS) _
- _ VIANDE DE GRISON _
- _ SAUCISSON SEC PUR PORC _
- _ ROULADE NATURE _
- _ JAMBON DES ARDENNES _
- _ COPPA _
- _ POMMES DE TERRE (4/PERS) _

APÉRITIF DÎNATOIRE

minimum pour 20 personnes

290€00
soit 14€50 par personne

PYRAMIDE SURPRISE (80 TOASTS)
Crabe, saumon, mousse de canard, fromage ail et fines herbes

PETITS FOURS CHAUD (60 PIÈCES)
Quiche lorraine, quiche au saumon, bouchée volailles

CUILLÈRES APÉRITIVES (20 PIÈCES DE CHAQUE)
Trilogie de tartare : saumon, courgette, tomate

VERRINES SALÉES (20 PIÈCES)
Guacamole et thon, océane et poivron ensoleillée au chèvre

VERRINES SUCRÉES (20 PIÈCES)
Mousse de chocolat blanc et noir, panacotta aux framboises

DÉJEUNER CAMPAGNARD

minimum pour 15 personnes

Accompagné de condiments : oignons, cornichons, mayonnaise, moutarde

160,50 euros
soit 10€70 par personne

- _ PETITS PAIN BLANC 3/PERS _
Pistolet
- _ FILET AMÉRICAIN _
- _ RILLETES D'OIE _
- _ JAMBON BLANC _
- _ TERRINE DE CAMPAGNE _
- _ BRIE DE MEAUX _

Se me hace la boca agua

— BUFFET CAMPAGNARD —

minimum pour 15 personnes

Accompagné de condiments : oignons, cornichons, mayonnaise,
moutarde

14€50
par personne

TERRINE DE CAMPAGNE

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE
Roulades et rosettes

PLATEAU DE RÔTI DE DINDE MAISON

SALADIERS DE CRUDITÉS
*Carotte, haricot vert à la vinaigrette, taboulé, pomme de
terre à l'huile d'olive*

— BUFFET FRAÎCHEUR —

minimum pour 20 personnes

Accompagné de condiments : oignons, cornichons, mayonnaise,
moutarde

18€50
par personne

TERRINE DE CAMPAGNE

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE
Roulades et rosettes

TRILOGIE DE TOMATE COCKTAIL
Crabe, thon, crevettes

RÔTI DE BOEUF CUIT ET CUISSE DE POULET RÔTIE

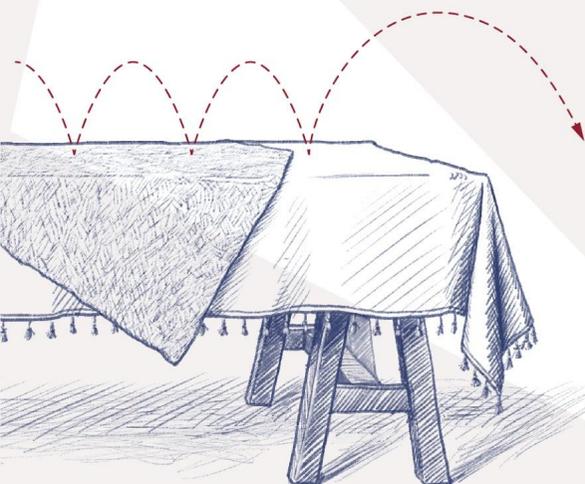
CHIFFONNADE DE JAMBON CRU

SALADIERS DE CRUDITÉS
*Carotte, haricot vert à la vinaigrette, taboulé, pomme de
terre à l'huile d'olive*

— tous nos buffets peuvent être —
accompagnés de condiments

Formule au choix :

2 Petits pains de 80 gr + beurre 1/2 sel	3€30 par pers
Salade verte + 2 vinaigrettes	1€50 par pers



LOGISTIQUE

Pour une meilleure organisation et afin de mieux vous servir, il est conseillé de
PASSER COMMANDE 15 JOURS À L'AVANCE.

Nous avons la possibilité de vous livrer avec notre véhicule réfrigéré.

SI VOUS NE TROUVEZ PAS VOTRE BONHEUR DANS LA CARTE
PROPOSÉE, N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER POUR
UNE FORMULE SUR MESURE.

Votre satisfaction est la carte de notre réussite !

INFORMATIONS

Horaires de la boutique

Du mardi au samedi

9h00 à 12h30

16h00 à 19h00

Le dimanche

9h00 à 11h30

Fermé le Jeudi (livraison) et le Lundi

Adresse et contacts

265 rue Chanzy

59260 Hellemmes-Lille

Tel : 03 20 56 64 22

www.boucherieyannick.fr

✉ : boucherie.yannick@orange.fr

📘 : @BoucherieYannick

📷 : [boucherie_yannick](https://www.instagram.com/boucherie_yannick)