

Carte Traiteur

WWW.BOUCHERIEYANNICK.FR

DE L'APÉRITIF
AU
FROMAGE

YANNICK

265 RUE CHANZY
59260
HELLEMES-LILLE

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR | VOLAILLER CRÉMIER



 @BoucherieYannick
 boucherie_yannick

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

APÉRITIFS

PLATEAU DE 30 CUILLÈRES APÉRITIVES AVEC
6 VARIÉTÉS AU CHOIX
(2 VARIÉTÉS PAR PLATEAU)

35€50
le plateau

Tartare de légumes, tartare de saint jacques et
saint pierre, tartare de saumon, poulet au
curry, carottes chorizo, crevettes cocktail

Vaisselle à
rendre non lavée

CANAPÉS ÉLÉGANCES (24 TOASTS)

22€60
le plateau

Crabe, saumon, jambon sec, mousse de canard

PLATEAU LUNCH (9 PIÈCES)

Tartinable de thon, de jambon et de poulet
curry; agrémenté d'une salade croquante

17€10
le plateau

MINI BURGER (8 PIÈCES)

Boeuf sauce barbecue ou poulet curry sauce
mayonnaise

18€40
le plateau

MINI BURGER AU FOIE GRAS (8 PIÈCES)

A servir froid

25€60
le plateau

PAIN SURPRISE (48 TOASTS)

Crabe, rillettes, mousse de canard, rillettes de
saumon, fromage ail et fines herbes, crème de
fromage frais et d'oignons grillés

35€40
le pain

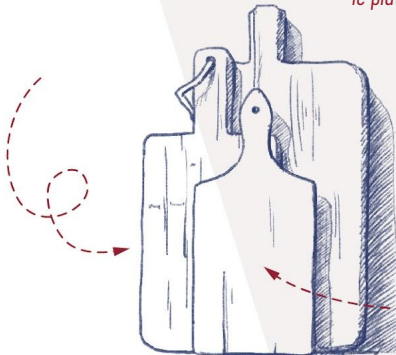
MINI-TARTELETTES CHAUDES (21 PIÈCES)

Quiche lorraine, quiche au saumon, bouchée
volaille

19€80
le plateau

MINI WRAP DE LÉGUMES (30 PIÈCES)

23€00
le plateau



2

VERRINES

Présentées sur
un plateau de 30 pièces

52€70

le plateau de 30 verrines

_ GUACAMOLE ET THON _

_ CRÈME DE BETTERAVES _

_ MELON AU SAUTERNES _

_ TIRAMISU AU PETIT POIS _

_ POIVRON ENSOLEILLÉ AU CHÈVRE _

_ OCÉANE _

2 choix possibles de verrine par plateau

Vaisselle à rendre
non lavée

PLANCHES APÉRITIVES

MIXTE 1 (4 pers)

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

17€00
la planche

MIXTE 2 (4 pers)

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

17€00
la planche

VÉGÉTARIEN (4 pers)

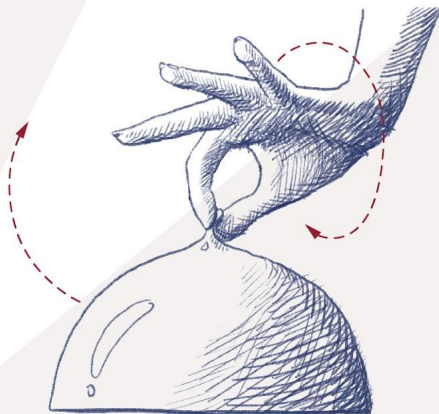
Frites de pain et sa trilogie de légumes
(petits pois, betteraves, lentilles corail)

14€00
la planche

SUR MESURE

Réalisation de planches apéritives mixtes
(charcuterie, fromage, fruit)
Minimum 20 personnes

Tarif sur
demande

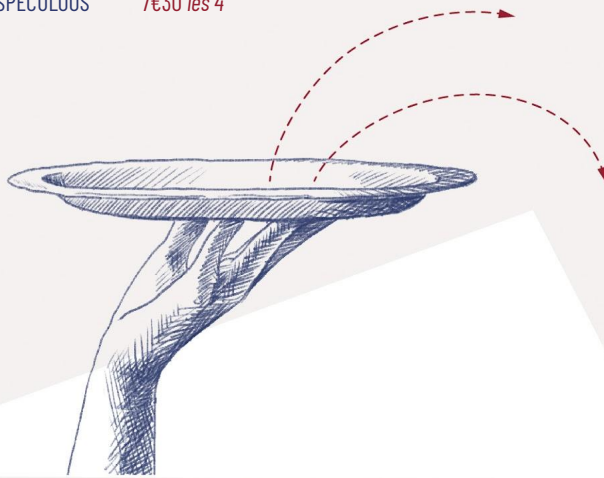


ENTRÉES FROIDES

TOMATE AU THON	1€50 pièce
TOMATE AU CRABE	2€00 pièce
TOMATE AUX CREVETTES	2€85 pièce
COQUILLE DE SAUMON	5€40 pièce
COQUILLE DE CRABE	5€80 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€80 pièce
BOUCHÉE RIS DE VEAU	7€00 pièce
CASSOLETTE DE RIS DE VEAUX ET ROGNONS	7€00 pièce
COQUILLE ST-JACQUES	6€50 pièce
ESCARGOT DE BOURGOGNE <i>minimum 10 douzaines</i>	6€90 les 12
NOIX DE SAINT-JACQUES AU LARD ET SA FONDUE DE POIREAUX	6€00 pièce



PLATS PRÉPARÉS

Tarifs au cours...

Les accompagnements ne sont pas compris

NOISETTE D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES

GRENADIN DE VEAU SAUCE BANYULS

FILET DE BOEUF SAUCE AU FOIS GRAS

SUPRÊME DE PINTADE ET SA CRÈME DE CHAMPIGNONS

FILET MIGNON DE VEAU AVEC SA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

CUISSÉ DE PINTADE FERMÈRE AUX CÈPES

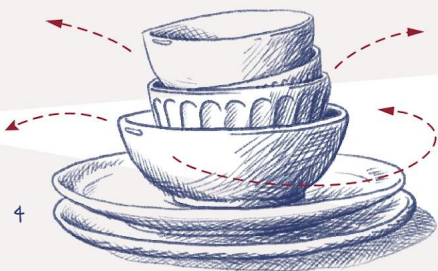
FILET DE CAILLE À L'ÉCHALOTE

BLANQUETTE DE LA MER

PAVÉ DE SAUMON SAUCE CHAMPAGNE

LOTTE À L'ARMORICAINE

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

Tarifs au cours...

Les accompagnements ne sont pas compris

CARBONNADE FLAMANDE

POTJEVLESH

WELSH

COQ AU VIN

LAPIN SAUCE CHASSEUR

SAUTÉ DE PORC À LA BIÈRE

BOULETTE DE BOEUF

SOT L'Y LAISSE DE DINDE

PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MARENGO

BLANQUETTE DE VEAU

CARBONNADE DE PORCELET

ACCOMPAGNEMENTS

Tarifs au cours...

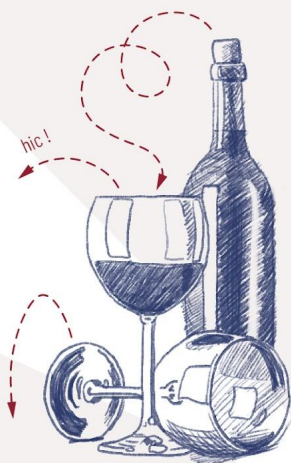
Tous nos accompagnements sont servis avec un flan de légumes

ECRASÉ DE P.D.T. À L'HUILE D'OLIVE

GRATIN DAUPHINOIS AUX 3 DOUCEURS
Samba, vitelottes et patate douce

RISOTTO AUX MORILLES

MOUSSELINE AUX 3 DOUCEURS
Samba, vitelottes et patate douce



FROMAGES

plateau pour 8 personnes

26€75

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

CARTE DES VINS

tarif au cours.....

BIÈRE ARTISANALE, LA BRACINE 6°

BIÈRE ARTISANALE, LA BRACINE TRIPLE 9°

TARANI, VIN DE LA RÉGION DE TOULOUSE
Blanc, rouge, rosé

CÔTES DE GASCOGNE, DOMAINE DE PELLEHAUT
Blanc

CÔTES DE GASCOGNE, UBY
Blanc

CÔTE DU RHÔNE, SYRAHVISSANTE
Rouge

BOURGUEIL, DOMAINE DES CHESNAIES
Rouge

BORDEAUX, CHÂTEAU MONDÉSIR
Rouge

DEMI-CHAMPAGNE, DRAPPIER

CHAMPAGNE, CLÉ DE SOLS

REMISE DE 10 % À PARTIR D'UN CARTON.
Les bouteilles non ouvertes sont reprises

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.

9€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)

15€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

340€00
soit 17€00 par personne

PYRAMIDE SURPRISE (20 TOASTS DE CHAQUE)
Crabe, saumon, mousse de canard, fromage ail et fines herbes

PETITS FOURS CHAUD (20 PIÈCES DE CHAQUE)
Quiche lorraine, quiche au saumon, bouchée volailles

CUILLÈRES APÉRITIVES (20 PIÈCES DE CHAQUE)
Trilogie de tartare : saumon, légumes, saint jacques et saint pierre

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

VERRINES SUCRÉES (20 PIÈCES DE CHAQUE)
Duo de mousse au chocolat, panacotta aux framboises

DÉJEUNER CAMPAGNARD

minimum pour 15 personnes

Accompagné de condiments : oignons, cornichons, mayonnaise, moutarde

177 euros
soit 11€80 par personne

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

Vaisselle à rendre
non lavée

Se me hace la boca agua

— BUFFET CAMPAGNARD —

minimum pour 15 personnes

Accompagné de condiments : oignons, cornichons, mayonnaise,
moutarde

15€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

19€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

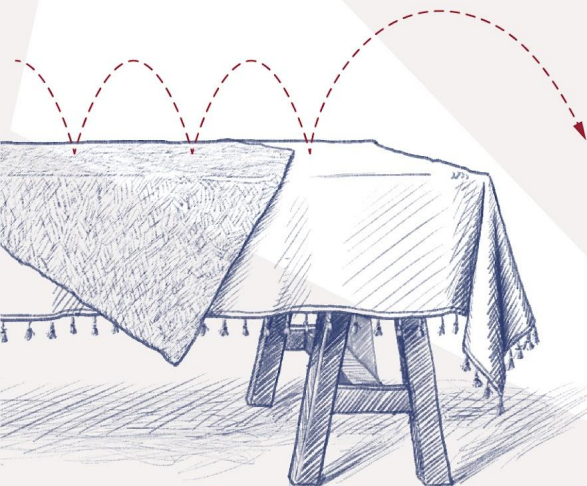
SALADIERS DE CRUDITÉS
*Carotte, haricot vert à la vinaigrette, taboulé, pomme de
terre à l'huile d'olive*

— tous nos buffets peuvent être —
accompagnés de condiments

Formule au choix :

2 Petits pains de 80 gr + beurre 1/2 sel
A.O.P. 3€80
par pers

Salade verte + 2 vinaigrettes 1€80
par pers



LOGISTIQUE

Pour une meilleure organisation et afin de mieux vous servir, il est conseillé de
PASSER COMMANDE 20 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 !

SERVICES COMPLÉMENTAIRES

Nous vous proposons également d'autres services tels que la location
de vaisselles, de matériels (véhicule réfrigéré, tonnelles,
tournebroche...), un service sur place (plancha, service à l'assiette...).

Possibilité de prévoir un accompagnement personnalisé
(décoration, mise en place ...).

N'hésitez pas à nous contacter !

INFORMATIONS

Adresse et contacts

265 rue Chanzy
59260 Hellemmes-Lille

Tel : 03 20 56 64 22
www.boucherieyannick.fr
✉ : boucherie.yannick@orange.fr
f : @BoucherieYannick
📷 : [boucherie_yannick](https://www.instagram.com/boucherie_yannick)