

## Nos plats uniques

- Choucroute garnie 8,00€ / Pers.
- Lasagnes 7,00€ / Pers.
- Couscous royal 9,50€ / Pers.
- Paëlla 9,50€ / Pers.
- Cassoulet 9,50€ / Pers.
- Chili con carné 8,00€ / Pers.
- Tartiflette ou Morbiflette 7,50€ / Pers.
- Poulet basquaise 8,00€ / Pers.
- Moussaka 7,50€ / Pers.
- Tajine d'agneau aux pruneaux 8,50€ / Pers.
- Hachis parmentier de canard 9,00€ / Pers.
- Lasagne saumon et épinard 8,50€ / Pers.

## Garnitures de légumes

- Gratin jurassien 2,90€ / Pers.
- Tomate aux petits légumes 2,20€ / Pers.
- Tomate provençale 2,00€ / Pers.
- Riz 1,80€ / Pers.
- Riz fantaisie (avec petits légumes) 2,00€ / Pers.
- Risotto aux asperges 3,20€ / Pers.
- Fagot de haricots verts 1,80€ / Pers.
- Flanc de courgettes ou de carottes 2,50€ / Pers.
- Tian de légumes 3,50€ / Pers.

## Informations complémentaires

4 personnes minimum pour toutes commandes de plats cuisinés.

Afin d'assurer choix et qualité, les commandes doivent être passées au minimum **3 jours avant, uniquement en boutique et/ou par téléphone.**  
Aucune commande ne sera prise par mail.

## Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Stéphane et son équipe  
vous présente leur

## Carte traiteur



## Boucherie Bulle

4, rue du coin d'amont  
39150 Saint Laurent en Grandvaux  
03 84 60 12 06  
[contact@boucheriebulle.fr](mailto:contact@boucheriebulle.fr)

Ouvert du mardi au samedi :  
7h30 – 12h30 / 14h30 – 19h00

Dimanche : 9h – 12h  
(du 1er juin au 31 août)

Fermé le lundi



## Pour l'apéritif

- Canapés froids assortis 0,70€ / Pièc.
- Pain surprise (8 à 10 pers.) 35,00€ / Unit.
- Pain surprise avec saumon (12 à 15 pers.) 45,00€ / Unit.
- Pizza ou Quiche 0,50€ / Pièc.
- Gougères 0,40€ / Pièc.
- Mini verrine 2,00€ / Pièc.



## Nos salades composées

- Salade Grandvallière 15,00€ / le kg  
(choux blanc, noix, lardons, comté, tomates ...)
- Salade Maraîchère 14,00€ / le kg  
(Haricots, cervelas, tomates, lardons, cornichons)
- Salade piémontaise 14,20€ / le kg
- Taboulé poulet 15,20€ / le kg
- Betterave ou céleri ou carottes râpés ou chou/carottes 14,00€ / le kg



## Nos entrées

- Darne de saumon farcie à la Parisienne avec garniture 8,00€ / Pers.
- Darne de saumon (+ 1,50 € avec garniture) 7,00€ / Pers.
- Croûte au morilles 9,00€ / Pers.
- Terrine de saumon ou St Jacques ou écrevisses 4,00€ / Pers.
- 1/2 Avocat aux crevettes 4,00€ / Pièc.
- Terrine Jurassienne 4,00€ / Pers.
- Rosbeef froid 4,50€ / Pers.
- Rôti de porc froid 2,80€ / Pers.
- Pilon de poulet 1,80€ / Pièc.
- Assortiment de charcuterie (6 sortes) 6,00€ / Pers.  
> Minimum 20 pers. pour présentation en cascade



## Nos viandes cuisinées

- Filet mignon de veau aux champignons sauvages 11,00€ / Pers.  
(+ 1,80 € / Pers. avec morilles)
- Filet de veau, moutarde à l'ancienne 9,00€ / Pers.
- Blanquette de veau 7,80€ / Pers.
- Langue de bœuf sauce forestière ou sauce piquante 8,00€ / Pers.
- Boeuf Bourguignon 7,00€ / Pers.
- Jambon à l'os sauce madère 8,50€ / Pers.
- Filet mignon de porc aux pruneaux ou champignons de paris 8,50€ / Pers.
- Gigot d'agneau, rôti jus au thym 9,50€ / Pers.
- Suprême de pintade aux morilles 10,50€ / Pers.
- Suprême de poulet aux champignons de Paris 9,00€ / Pers.
- Filet de canard au poivre vert 10,50€ / Pers.  
(+ 1,80 € / Pers. avec morilles)
- Coq au savagnin et champignons de Paris 8,00€ / Pers.  
(+ 1,80 € / Pers. avec morilles)



## Nos poissons cuisinés

- Filet de Truite au Savagnin et morilles 9,80€ / Pers.
- Filet de saumon aux petit légumes 9,00€ / Pers.
- Dos de cabillaud au Vin Jaune et Comté 9,00€ / Pers.
- Filet de bar sauce homardine 9,50€ / Pers.