



JACKY DESHOULLES TRAITEUR

*Pour vos plus belles occasions,
nous avons le plaisir de vous
faire découvrir notre carte de
Différents menus.*

- Cocktail*
- Buffet froid*
- Buffet d'entrées avec plat chaud*
- Repas chaud*

*Restant à votre disposition pour tous détails
complémentaires, recevez, Madame, Mademoiselle,
Monsieur, Nos sincères salutations.*

Nos coordonnées :

**JACKY DESHOULLES TRAITEUR
PARC DES ACTIVITES DES BOISSELIERES
28340 LAMBLORES
TEL/ 02 37 37 63 14
TEL/ 02 37 37 52 56
jdeshoules@wanadoo.fr**



BUFFET FROID

20€

***PAINS SURPRISE CHARCUTERIE
(1 PAIN POUR 15 PERSONNES)**

*** DEMI-POMELOS COCKTAIL**

***JAMBON CRU**

***TERRINE DE LAPEREAU AU CALVADOS**

***TERRINE DU CHEF A L ARMAGNAC**

***SAUCISSON SEC, SAUCISSON A L'AIL, ANDOUILLE,
SALAMI**

***ROSBIF ET ROTI DE PORC**

***SALADE PIEMONTAISE, PROVENCALE, TABOULE**

***CONDIMENTS ET SAUCES**

***BRIE**

***FRAMBOISIER**

***BOULES DE PAIN TRANCHEE**



BUFFET FROID

25€

*BRIOCHE AU CRABE
(1 BRIOCHE POUR 15)

*SAUMON FRAIS ET SA GARNITURE

*JAMBON CRU

*TERRINE DE PINTADEAU AUX GIROLLES

*SALAMI, SAUCISSON SEC, SAUCISSON A L'AIL

*ROSBIF, ROTI DE PORC, POULET ROTI

*SALADE PIEMONTAISE, PAYSANNE,
COCKTAIL VIENNOIS

*CONDIMENTS ET SAUCE

*PLATEAU DE BRIE

*ENTREMET TROIS CHOCOLAT

*BOULES DE PAINS TRANCHEES



BUFFET FROID

28 €

*BRIOCHE AUX 3 SAVEURS
(4 toasts par pers.)

*COLIN FRAIS FARCI AUX PETITS LEGUMES

*JAMBON CRU SUR PRESENTOIR

*TERRINE DE CANARD AUX FIGUES

*TERRINE AU LAPIN

*SALAMI, SAUCISSON SEC, SAUCISSON A L'AIL

*ROSBIF, GIGOT D'AGNEAU, ROTI DE DINDONNEAU

*SALADE VENITTIENNE , MARTINIQUEAISE, PIEMONTAISE

*CONDIMENTS ET SAUCE

*PLATEAU DE FROMAGES

*DELICE NORMAND

*BOULES DE PAINS TRANCHEES



BUFFET FROID

30€

- *BRIOCHE AU SAUMON FUME (1 BRIOCHE POUR 15)
- *ACCOUSTILLES SALEES (4 PAR PERSONNES)

*SAUMON FUME ET SES TOASTS

*DEMI-ANANAS VICTORIA AU CRABE

*JAMBON SEC SUR PRESENTOIR

*TERRINE DE LAPEREAU AUX PISTACHES

*TERRINE DE RILLETES MAISON

*ROSBIF, JAMBON DE YORK TRANCHE, POULET ROTI

*SALADE PIEMONTAISE, TAGLIATELLE AU SURIMI

*SALADE BRETONNE, TABOULE

*CONDIMENTS ET SAUCES

*PLATEAU DE BRIE ET EMMENTHAL

*ENTREMET POIRES CARMEL

*BOULES DE PAIN TRANCHEES



45€

BUFFET FROID

(Sur une base de 50 personnes)

***APERITIF A TABLE** (alcool non fourni)

Brioche au crabe (2 Toasts par pers.)

Amusettes feuilletées (4 par pers)

***SAUMON FUME NORVEGIENS ET SON BLINIS** (25 parts)

Terrine de poisson aux de saint jacques (25 parts)

***JAMBON SEC SUR PRESENTOIR** (50 parts)

***PORCELET FARCI RECONSTITUE** (ENVIRON 70 parts)

***ROSBIF** (50 parts)

***EMINCE DE MAGRETS DE CANARD** (25 parts),

***JAMBON DE YORK RECONSTITUE** (25 parts)

***SALADES** (200 gr. Par pers.)

PIEMONTAISE, VENITIENNE, PAYSANNE, EXOTIQUE

***SALADE VERTE DE SAISON**

***PLATEAU DE FROMAGES** (4 SORTES)

***DESSERT A CHOISIR DANS NOTRE GAMME EN FONCTION DE VOS GOUTS**

(Tous nos desserts sont réalisés par nos pâtissiers)

***CONDIMENTS ET SAUCE**

***BOULES DE PAINS TRANCHEES**

***CAFE, SUCRE, CARRE GOURMAND**

Ce menu comprend le nappage et les serviettes celisoft, le personnel de service et de cuisine



48€

BUFFET FROID

(Sur une base de 50 personnes)

***BUFFET APERITIF (alcool non fourni)**

Canapés 3 par pers (foie gras, st-jacques et saumon fumé)

Brioches aux 3 saveurs (2 Toasts par pers.)

Allumettes feuilletées (4 par pers)

***TERRINE DE SAINT-PIERRE AU SAUMON (25 parts)**

***DEMI-POMELOS AUX CRABES (25 parts)**

***JAMBON CRU SUR PRESENTOIR (50 parts)**

***TERRINE AU PIMENT D'ESPELETTE (1 TRANCHE PAR PERS.80GR.)**

***ROSBIF (50 parts)**

***ROTI DE VEAU (25 parts),**

***GIGOT D'AGNEAU (25 parts)**

***SALADES (200 gr. Par pers.)**

PIEMONTAISE, VENITIENNE, DES ILES , SALADE PROVENCALE

***SALADE VERTE DE SAISON**

***PLATEAU DE FROMAGES (4 SORTES)**

***DESSERT A CHOISIR DANS NOTRE GAMME EN FONCTION DE VOS GOUTS**

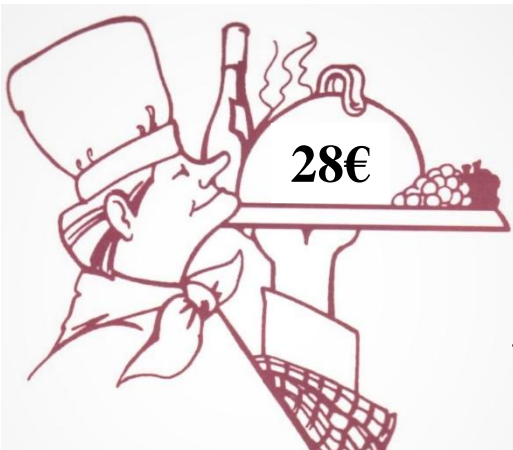
(Tous nos desserts sont réalisés par nos pâtissiers)

***CONDIMENTS ET SAUCE**

***BOULES DE PAINS TRANCHEES**

***CAFE, SUCRE, CARRE GOURMAND**

.....
Ce menu comprend le nappage et les serviettes celisoft, le personnel de service et de cuisine.les boissons ne sont pas comprises



BUFFET DE HORS D'OEUVRES AVEC PLAT CHAUD

*POUR L'APERITIF

-PAINS SURPRISE

*BUFFET DE HORS D'OEUVRES :

- médailillon de saumon et sa garniture
- présentoir de cochonnailles avec terrine de lapereau au calvados, salami, saucisson sec, andouille
- Terrine de rillettes
- salade paysanne et salade grecque à la feta

*PLAT DE RESISTANCE

- Cuisson de canard confit sauce forestière
- Gratin dauphinois, flan de légumes

***SALADE DE SAISON ET PLATEAU DE BRIE**

***DESSERT A CHOISIR DANS NOTRE GAMME EN FONCTION DE VOS GOUTS
(Tous nos desserts sont réalisés par nos pâtisseries)**

***PAINS, CONDIMENTS ET SAUCES**



BUFFET DE HORS D'OEUVRES
AVEC PLAT CHAUD

***POUR L'APERITIF**

-AMUSETTES FEUILLETEES (4 PAR PERSONNE)

***BUFFET DE HORS D'OEUVRES :**

- terrine de lotte sauce fines herbes
- présentoir de cochonnailles avec jambon cru, terrine au lapin salami et saucisson à l'ail
- salade exotique et salade de pâtes aux crevettes

***PLAT DE RESISTANCE**

- filet mignon farci au foie gras
- gratin dauphinois, flan de carottes

***SALADE DE SAISON ET SON DUO DE FROMAGES**

- brie et pont l'évêque

***DESSERT A CHOISIR DANS NOTRE GAMME EN FONCTION DE VOS GOUTS**

(Tous nos desserts sont réalisés par nos pâtissiers)

***PAINS, CONDIMENTS ET SAUCES**



57€

BUFFET DE HORS D'OEUVRES AVEC PLAT CHAUD

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF

- *Canapés variés (3 par pers, Saint-Jacques, mosaïque de chèvre et saumon fumé)
- *Brioche au crabe de 60 toasts
- *Mini cake (2 par pers)

*BUFFET DE HORS D'OEUVRES :

Médailon de foie gras de canard maison accompagné
de chutney de figues

jambon cru et cochonnailles assotis

Salade exotique et salade bretonne

*PLAT CHAUD

Pavé de faux filet sauce bordelaise

Tomate braisée, pomme de terre grand-mère

*SALADE DE SAISON

* PLATEAU DE FROMAGES (5 sortes)

*DESSERT : éclipse, estival aux fruits frais

*BOULES DE PAINS, BAGUETTES

*CAFE, SUCRE, CARRE GOURMAND

Ce menu comprend les nappes et les serviettes celisoft, le personnel de service et de cuisine. Les boissons ne sont pas comprises



REPAS CHAUD (sans personnel)
Livraison à partir de 50 pers.

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF

*Mini-feuilletées (5 par personnes)

*Assiette froide terre et mer

*Gigollette de pintadeau farcie aux figues

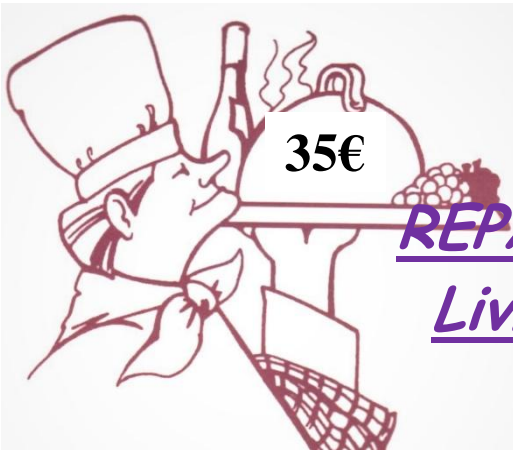
*Demi-pomme flambée, gratin dauphinois

*Salade de saison

* duo de fromages : pont-l'évêque et camembert

*Entremet douceur pêche framboise

*BAGUETTES



35€
REPAS CHAUD (sans personnel)
Livraison à partir de 50 pers.

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF

- *Pains surprise (4 toasts par personnes)
- * Assiette du sud-ouest
- *Pavé de saumon sauce dieppoise et sa garniture
- *Magret de canard rôti (150gr.) aux saveurs d'automne
- *Flan arc en ciel, gratin dauphinois
- *Salade de saison
- * duo de fromages : brie et bleu
- *Entremet Sacré-Cœur
- *Baguettes (1 pour 3)



34.50€

REPAS CHAUD (sans personnel)

Livraison à partir de 50 pers.

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF

*Pain viennois au saumon fumé (4 toasts par personne)

* Filet de saint-pierre aux fines herbes accompagné de sa garniture

*Suprême de poulet au cidre

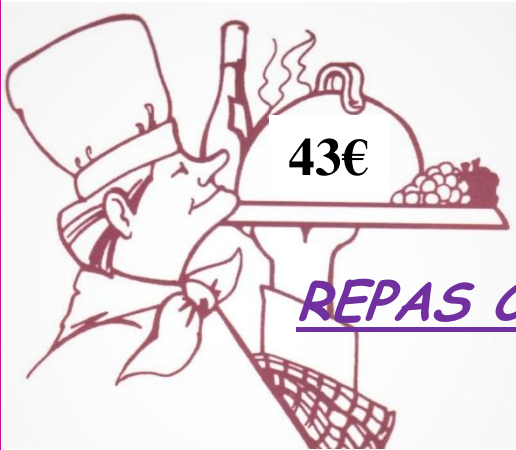
*Demi-pomme flambée, gratin de courgettes

*Salade de saison

* Plateau de fromages (4 sortes)

*Entremet Prince Noir aux griottes

*BAGUETTES (1 POUR 3 pers.)



43€

REPAS CHAUD SERVI A TABLE

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF

*Allumettes feuilletées (3 par personnes)

*Mini verrines nordique (1 par personnes)

*Dos de cabillaud au coulis d'écrevisses

*Sorbet pomme

*Suprême de pintadeau sauce vallée d'auge

*Flan de carottes, tomate braisée, asperge verte

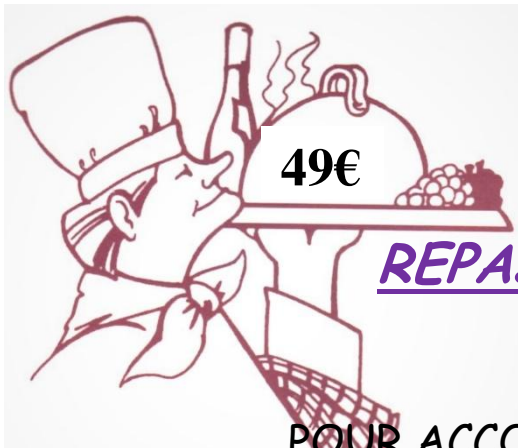
*Salade de saison et son duo de fromages (brie et bleu)

*DESSERT : CAMELIA

*BOULES DE PAINS, BAGUETTES

*CAFE, SUCRE, GOURMANDISE

Ce menu comprend les nappes et les serviettes celisoft, le personnel de service et de cuisine. Les boissons ne sont pas comprises



REPAS CHAUD SERVI A TABLE

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF

- *Allumettes feuilletées (3 par personnes)
- *Pains viennois aux saveurs variées (3 toasts par pers)
- *Assiette d'opéra d'avocat, brochette de Saint-Jacques et ses copeaux de saumon fumé et sa sauce légère
- *Sorbet pomme
- *Pavé de faux filet sauce roquefort
- *Gratin du jardinier, flan de légumes
- *Salade de saison et son duo de fromages (brie et bleu)

*DESSERT : california

- *BOULES DE PAINS, BAGUETTES
- *CAFE, SUCRE, CARRE GOURMAND

Ce menu comprend les nappes et les serviettes celisoft, le personnel de service et de cuisine. Les boissons ne sont pas comprises



55€

REPAS CHAUD SERVI A TABLE

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF :

- *Mini-verrine scandinave (1 par pers.)
- *Canapés (2 par pers.) st-jacques et fromages
- Allumettes feuilletées (3 par pers.)

- *Assiette gourmande : bâtonnet de foie gras de canard aux graines de sésames, opéra de saumon fumé, et brochette de st-jacques tiède

- *Sorbet pomme

- *Magret de canard aux fruits rouge
- *flan de légumes, blinis de pomme de terre, asperge verte

- *Salade de saison et son plateau de fromages

- *DESSERT : odéon

- *BOULES DE PAINS, BAGUETTES
- *CAFE, SUCRE, CARRE GOURMAND

Ce menu comprend les nappes et les serviettes celisoft, le personnel de service et de cuisine. Les boissons ne sont pas comprises



REPAS CHAUD SERVI A TABLE

59€

BUFFET POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF :

*Mini-verrine à la saveur printanière (1 par pers.)

*Canapés (2 par pers.) fromage, foie gras

*Pain viennois au saumon fumé (2 par pers.)

*Médailillon de lotte à la nage de Saint-Jacques aux
graines de moutarde

*Sorbet pomme

*Mignon de veau aux morilles

*pomme de terre grand mère, tomate à la provençale,
asperge verte

*Salade de saison et son plateau de fromages (5 sortes)

*DESSERT A CHOISIR DANS NOTRE GAMME EN FONCTION
DE VOS GOUTS

(Tous nos desserts sont réalisés par nos pâtisseries)

*BOULES DE PAINS, BAGUETTES

*CAFE, SUCRE, GOURMANDISE

*Ce menu comprend les nappes et les serviettes celisoft, le personnel
de service et de cuisine. Les boissons ne sont pas comprises*



REPAS CHAUD SERVI A TABLE

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF :

- *Mini-verrine atlantique (1 par pers.)
- *Canapés (3 par pers.) fromage, st-jacques, saumon fumé
- *2 verres de cocktail d'été
- *Eau plate et jus d'oranges

- * Assiette de foie gras de canard maison et son chutney de figes et sa brioche tiède

- *Sorbet pomme avec calvados

- *tournedos de bœuf sauce mignonette

- *Pomme de terre grand-mère, gratin de brocoli, asperge verte

- *Salade de saison et son plateau de fromages (5 sortes)

*BUFFET DE DESSERT :

Précieux framboise, croustillant café, willian's
2 macarons par personnes

***BOULES DE PAINS, BAGUETTES**

***CAFE, SUCRE, GOURMANDISE**

Vin blanc sec, bordeaux rouge, eaux, une coupe de champagne

Ce menu comprend les nappes et les serviettes celisoft, le personnel de service et de cuisine. Les boissons sont comprises



25

COCKTAIL DINATOIRE (BOISSONS NON COMPRISE)

- CANAPES VARIES (3 par pers.) saumon fumé, foie gras, noix de st-jacques
- PAINS VIENNOIS AUX SAVEURS VARIES (2 toasts par pers.)
- BRIOCHE AU CRABE SAUCE COCKTAIL (2 toasts par pers.)
- MINI-VERRINES SCANDINAVE ET MARAICHERE (2 pièces par pers.)
- MINI-ASSIETTES DE CRUDITES (paysanne et cocktail viennois) (2 par pers.)
- MINI GRIGNOTE DE POULET A LA MEXICAINE (1 par pers.)
- FAUX FILET EN CUBES (5 par pers.)
- JAMBON DE YORK EN CUBE (5 par pers.)
- PETITS FOURS SUCRES (2 par pers)

***EN SUPPLEMENT IL EST POSSIBLE DE FOURNIR POUR CE COCKTAIL :
LE NAPPAGE, LE PERSONNEL DE SERVICE ET LES BOISSONS***

MENUS ENFANTS

14€

- ASSIETTE DE CRUDITES OU ASSIETTE DE CHARCUTERIE
- ROTI DE PORC OU EMINCE DE VOLAILLES A LA CREME
- POMMES DAUPHINES
- ENTREMET 3 CHOCOLATS
- PAIN

LE PLATEAU REPAS ENFANT

12€

- SALAMI, MORTADELLE, SAUCISSON A L'AIL
- ROTI DE PORC OU ROSBIF
- PIEMONTAISE, CHIPS
- ENTREMET 3 CHOCOLATS
- PAIN

LE PLATEAU REPAS MUSICIENS

15€

- CHARCUTERIE : PATES, SALAMI, SAUCISSON A L'AIL
- ROTI DE PORC ET ROSBIF
- SALADE PAYSANNE
- FROMAGES (2 SORTES)
- ENTREMET 3 CHOCOLATS
- PAIN



LE BUFFET DU LENDEMAIN
FABRICATION MAISON

*TERRINE DE CAMPAGNE

*TERRINE DE LAPIN

*ASSORTIMENT DE SAUCISSON : SALAMI, ROSETTE,
SAUCISSON A L'AIL, ANDOUILLE

*ROTI DE PORC, ROSBIF, POULET ROTI

*SALADE PIEMONTAISE, SALADE DE LABOUREUR, TABOULE

*BRIE

*GRILLE AUX POMMES

*BOULES DE PAIN DE CAMPAGNE

*CONDIMENTS, MAYONNAISE

VINS ET APERITIFS

NOS APERITIFS

- Cocktail d'été maison
- Sangria
- Punch des iles
- Cidria
- Cocktail Percheron
- Kir Pétillant
- Soupe de Vouvray

PROPOSITION PAR PERS **13.50**

- Cocktail d'été : 2 verres par pers.
- Jus d'orange a volonté
- Eau plate a volonté
- Perrier pour la soirée 1 bout.pour 4
- Bordeaux blanc 1 bout. Pour 7
- Bordeaux rouge 1 bout. Pour 4
- Calvados pour le sorbet
- 1 coupe de champagne

NOS VINS

- Vin blanc moelleux
- Vin blanc sec (bordeaux)
- Vin rouge bordeaux
- Vouvray
- Champagne
- Eau de source
- Jus d'orange
- Perrier
- Coca

PROPOSITION PAR PERS.

15.50€

- Punch des Iles : 2 verres par pers.
- Jus d'orange a volonté
- Eau plate a volonté
- Perrier pour la soirée 1 bout.pour 4
- Bordeaux blanc 1 bout. Pour 7
- Bordeaux rouge 1 bout. Pour 4
- Calvados pour le sorbet
- 1 coupe de champagne pour le dessert

CARTE DES DESSERTS

*Tous nos desserts sont fabriqués dans notre laboratoire, par notre pâtissier

*Possibilités de réaliser des desserts à l'assiette, des buffets de desserts

*Nous sommes à votre disposition pour vous aider dans votre choix en fonction de vos goûts

- HARMONIE POIRE CHOCOLAT
- FRAISIER
- FRAMBOISIER
- PRECIEUX FRAMBOISE
- LE NORMAND
- DELICE PECHE-FRAMBOISES
- PRINCE NOIR AUX GRIOTTES
- TROIS CHOCOLATS
- ECLISPE
- PLEVEL
- OPERA
- CAMELIA
- BOUNTY
- CALIFORNIA
- SACRE-CŒUR
- POIRE-CARAMEL
- ODEON
- WILLIAM'S
- CROUSTILLANT CAFE
- FORET-NOIRE
- OPERA AUX FRUITS ROUGE
- SENSEO

- TARTES A BASE DE PATE SABLE EXTRA :
fraises, framboises, mures, abricots, poires.

- TARTES AUX POMMES

- PETITS FOURS SUCRES
- PIECE EN CROQUEMBOUCHE

- POUR LES FETES DE FIN D'ANNEES
NOUS PROPOSONS UNE GAMME DE
BUCHES QU'IL EST POSSIBLE D'ADAPTER
AUX MENUS PROPOSES