Boucherie Rémy

La tradition au Naturel

Traiteur

Apéritifs . Buffets . Plats cuisinés

Boucherie Rémy - 56 boulevard Joseph Vallier - Grenoble
Tél : 04 76 96 36 92
Ouverture du mardi au dimanche de 7h à 13h et de 15h à 19h30

www.boucherie-remy.fr • contact@boucherie-remy.fr

Pâtisseries salées :

Plaque de 52cm x 32cm (environ 15 personnes)

Plaque de pizzas (au choix : anchois, jambon, chorizo, nature) :	14€/pièce
Plaque de quiche (jambon, lardon) :	20€/pièce
Plaque de quiche (épinards) :	20€/pièce
Plaque de quiche (oignons) :	20€/pièce
Plaque de quiche (saumon) :	24€/pièce

Tarte à la menthe (de avril à octobre) :	24€/pièce
Pissaladière (jambon, oignon, tomate) :	24€/pièce
Feuilleté jambon maison-comté :	18€/kg
Croustillant de crevette :	25€/kg
Pain surprise maison (environ 40 toasts garni charcuterie, fromage, saumon, au choix) :	50€/pièce
Mini rissole maison :	0,80€/pièce
Plateau de pâtisserie salées coupées cocktail (pizza, quiche, feuilleté, pissaladière, tarte à la menthe) :	2,50€/pers.

Crudités et Salades :

Crudités en bâtonnet : **2,50€/pers**

(carottes, chou-fleur, fenouil, radis, champignon, concombre, etc...

Accompagnées de sauce fromage blanc, ail doux et épices) :

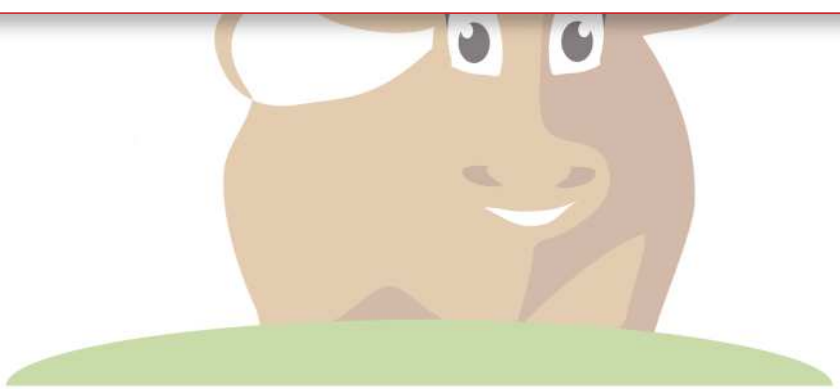
Salade composée : **3€ les 250gr/pers**

(au choix parmi les salades suivantes

prévoir 1 sorte pour 6 pers, soit 50 pers = 8 salades)

Les accompagnements :

Gratin Dauphinois :	3,00€/pers
Gratin Dauphinois aux cèpes :	3,80€/pers
Gratin de courgettes :	3,00€/pers
Gratin d'aubergine :	3,80€/pers
Gratin de cardons :	3,80€/pers
Gratin de courges (de nov à mars) :	3,80€/pers
Gratin de ravioles :	3,80€/pers
Gratin de Chartreux :	3,80€/pers
Endives braisées :	3,80€/pers
Fricassée de légumes :	3,00€/pers
Carottes en persillade :	3,00€/pers
Epinards à la crème :	3,00€/pers
Ratatouille :	3,00€/pers
Fricassée de tomates courgettes gratinée :	3,80€/pers
Gratin de chou-fleur :	3,80€/pers
Gratin du Berger (pomme de terre, poireaux, lardons, chèvre) :	3,80€/pers
Pommes de terre sautées :	2,50€/pers
Pommes Dauphines :	2,50€/pers



La tradition au Naturel

Nos spécialités en plats cuisinés :

Couscous (agneau, poulet, merguez) :	9,00€/pers
Blanquette de veau :	5,70€/pers
Bœuf bourguignon :	5,00€/pers
Vol au vent :	4,00€/pers
Tajine de veau au légumes (ou agneau au fruits confits) :	7,70€/pers
Paëlla :	7,00€/pers
Moules-frites :	9,00€/pers
Tartiflette :	6,00€/pers
Civet de chevreuil (ou cerf ou sanglier) :	6,50€/pers
Rognon au madère :	4,50€/pers
Coq au vin :	6,50€/pers
Lasagne :	4,60€/pers
Diots au vin blanc :	4,50€/pers

La tradition au Naturel

Salades composées :

3€ les 250gr/pers

- Carottes râpées
- Céleri rémoulade
- Macédoine de légumes
- Trio de crudités (céleri, carotte, courgette)
- Champignons à la Grecque
- Tomates à la Grecque
- Pieds de veau vinaigrette
- Lentilles
- Taboulé oriental
- Taboulé vert libanais
- Salade piémontaise
- Salade Strasbourgeoise (Pommes de terre, maïs, cornichon, knack, petits pois)
- Salade gauloise (Pommes de terre, chou-fleur, carottes, haricots verts, jambon)
- Museau de porc à la lyonnaise
- Salade du Périgord (Pommes de terre, haricots verts, canard, girolles)
- Salade Ecossaise (pâtes, écrevisse, saumon)
- Salade Camarguaise (riz, maïs, concombre, surimi, carotte)
- Riz Niçois (riz, tomates, poivron rouge, thon, olives noires)
- Salade Niçoise (tomate, thon, haricots verts, poivron, cœur d'artichaut, olives noires, oignons, anchois)
- Salade de fruits de mer
- Salade Berlinoise (chou, comté, jambon)
- Riz au crabe
- Penne tomate (pâtes et tomates confites)
- Salade Flamande (pomme de terre, hareng)
- Salade de chou, ail et fines herbes
- Farfalle Pesto
- Perles de la mer (pâtes, surimi, œufs de truite)
- Tartarine de ratatouille
- Taboulé au pamplemousse

Antipasti :

2,50€ les 100gr / personne

Au choix :

Queues de gambas à la mexicaine
Ecrevisses à la marinade
Crevettes en marinade
Tomates confites
Cœur d'artichaut au basilic
Champignons en marinade
Poivron farci au thon
Poulpe à l'italienne
Petits calamars grillés
Aubergine farcie

Les Poissons :

Saumon en bellevue (cuit, désarêté et décoré sur plat) :
50€/pièce (15pers environ)

Terrine de saumon à l'oseille :
1,50€/tranche de 80gr

Royal de homard :
2€/tranche de 80gr

Saumon fumé maison (de octobre à avril) :
3€/tranche, environ 48€/kg

Plateau de charcuterie et viandes froides :

Charcuterie sur plateau

(jambon cru, rosette, chorizo, caillette, terrine) :

2,50€/pers environ 100gr

Pâté en croûte cocktail maison :

2€/pers

Viande froide sur plateau, au choix :

1 tranche rosbeef	1€	la tranche
1 tranche rôti de porc	1€	la tranche
1 tranche rôti de dinde	1€	la tranche
1 tranche rôti de veau farci	1€	la tranche
1 tranche rôti de veau	1,50€	la tranche
1 pilon de poulet	1€	l'unité
1 travers de porc	1,50€	la côte
1 mini brochette	1,50€	l'unité

Porcelet à la broche : 12,80€/kg + 12€ de frais de cuisson
(pièce de 10 à 12kg pour 20-25 pers)

Fromages et pâtisseries sucrées :

Plateau de fromage régionaux : 1,80€ les 100gr/pers

(Beaufort, St Marcellin, Sassenage, Tomme de Savoie)

Tartelette aux pommes ou aux abricots : 1€/pers