

CHEZ JONATHAN
ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

Formules buffets froids
Préparation maison

Formule à 9,90 € / PS

salades composées aux choix
4 charcuteries aux choix
2 viandes froides aux choix
salade verte / camembert
dessert au choix

Formule à 13,90 € / PS

Salades composées au choix
6 charcuteries au choix
3 viandes froides au choix
Salade verte / camembert
Dessert au choix

Formule à 16,50 € / PS

Salades composées au choix
Saumon belle vue
6 charcuteries au choix
Salade verte / camembert
Dessert au choix

Formule à 21,80 € / PS

Assortiment d'entrées froides

(cocktail de crevettes, perles des mers, saumon fumé, rillettes de saumon, crevettes roses)

Assortiment de charcuteries

(Coppa, grison, chorizo ibérique, terrine canard au foie gras, andouille de Dinan)

Assortiment de viandes froides

(jambon sur l'os, noix de veau, rosbif)

Salade verte / Plateau de fromages

Dessert pâtissier

Sont compris dans la formule : le pain, le beurre, la moutarde, les cornichons, la vinaigrette.

Salades composées

Salades: piémontaise, taboulé, taboulé fruits, céleri, carotte, bettraves, trio de choux au Comté, trio de crudités, meli-melo, pêcheur, gauloise, indienne, riz thon, feta, duo choux carottes

Viandes froides :

poulet, rotbif, rôti de porc, gigot d'agneau, veau farci

Charcuteries :

Jambon , Bayonne, andouille, ail, rosette, salami bacon, coppa, chorizo, pâté maison, rillettes, pancetta ...

Les quantités représentent les deux tiers de la quantité totale du nombres de parts

Téléphone: 09 74 97 20 23

Mail : chezjohn.stbrieuc@gmail.com



BOUCHERIE - CHARCUTERIE

TRAITEUR - RÔTISSERIE

• Spécialité Pierrade •