

# Boucherie - Salaisons Charcuterie - Traiteur **ÉLODIE & RENAUD POURRAT**



27, Boulevard du Nord - 43500 Craponne/Arzon

☎ **04 71 03 20 09**

[www.boucheriesalaisons-pourrat.fr](http://www.boucheriesalaisons-pourrat.fr)

[www.domainelevator.net](http://www.domainelevator.net)



## Apéritifs

- ◆ Toasts ..... 0,70 € pièce  
*Jambon blanc, jambon cru, crevettes, saumon fumé, saucisson, mousson de canard.*
- ◆ Pain hérisson ..... 32,00 € pièce  
*Crêpes roulées charcuterie (80 parts).*
- ◆ Mini Tarte Boudin ..... 0,80 € pièce
- ◆ Mini Bouchée ..... 1,90 € pièce  
*St Jacques, Grenouilles, Escargots.*
- ◆ Verrine foie gras/pain d'épices ..... 2,20 €
- ◆ Verrine d'écrevisse  
et légumes croquants ..... 2,20 €
- ◆ Verrine aux 2 saumons ..... 2,20 €
- ◆ Plateaux du charcutier ..... 2,80 €/pers  
*Copeaux jambon cru, Tranche saucisson, mini-cube de terrine, copa craponnaise.*
- ◆ Mini Burger ..... 2,00 € pièce
- ◆ Pain surprise ..... 35 € pièce
- ◆ Plaque de quiche ..... 32,00 €  
*100 parts*
- ◆ Plaque de pizza ..... 32,00 €  
*100 parts*

## Entrées froides

- ◆ Médaillons de saumon  
macédoine de légumes  
Mayonnaise maison ..... 5,90 € la part
- ◆ Terrine de St Jacques ..... 4,90 € la part
- ◆ Terrine aux trois légumes... 3,50 € la part  
*présentée sur plat*



# Entrées chaudes



## Feuilletés individuels

- ◆ Tarte Boudin ..... 2,90 € pièce
- ◆ Escargots ..... 3,90 € pièce
- ◆ Bouchée à la reine ..... 5,00 € pièce
- ◆ Cassolette de St Jacques aux petits légumes ..... 5,90 € pièce
- ◆ Grenouilles ..... 3,90 € pièce

## Feuilletés

- ◆ Feuilleté à la viande ..... 2,20 € pièce
- ◆ Tourte au magret de canard ..... 3,90 € la part
- ◆ Jambon champignons ..... 17,90 €/kg
- ◆ Ris de veau ..... 24,90 €/kg

## Aumonières

- ◆ Jambon champignons ..... 3,90 € pièce
- ◆ Ris de veau morilles ..... 5,00 € pièce
- ◆ Saucisson brioché ..... 3,90 € pièce
- ◆ Coquille St Jacques ..... 5,50 € pièce
- ◆ Saumon fumé Craponnais ..... 85 €/kg



# Poissons chauds

- ◆ Saumon *sauce oseille* ..... 6,20 € la part
- ◆ Loup *sauce normande* ..... 6,20 € la part
- ◆ Sandre *sauce champagne* ..... 7,00 € la part
- ◆ Lotte à l'armoricaine ..... 8,00 € la part



# Les légumes

- ◆ Tomate provençale ..... 1,20 € la part
- ◆ Fagot de haricots ..... 1,40 € la part
- ◆ Tomate surprise ..... 1,50 € la part
- ◆ Gratin dauphinois ..... 2,20 € la part
- ◆ Mousseline de cèpes ..... 2,20 € la part
- ◆ Pommes dauphines ..... 19,90 €/kg



# Viandes cuisinés

- ◆ Bourguignon..... 5,50 € la part
- ◆ Blanquette de veau..... 5,50 € la part
- ◆ Veau marenço..... 5,50 € la part
- ◆ Langue de boeuf..... 6,00 € la part  
*Sauce madère*
- ◆ Rôti de porc..... 5,00 € la part  
*Sauce forestière.*
- ◆ Cuisse de pintade aux cèpes  
7,50 € la part
- ◆ Suprême pintade..... 8,00 € la part  
*Sauce morille.*
- ◆ Magret de canard aux cèpes  
..... 8,50 € la part
- ◆ Coq au vin..... 5,50 € la part
- ◆ Poulet basquaise..... 5,50 € la part
- ◆ Jambon..... 5,50 € la part  
*Sauce forestière ou sauce madère.*
- ◆ Noix de veau  
*Sauce aux morilles..... 7,50 € la part*  
*Sauce forestière..... 7,00 € la part*



# Pour vos soirées

## Soirées campagnardes

- ◆ Salade auvergnate et taboulé ..... 2,00 €
- ◆ Jambon sec, saucisson et terrine de campagne..... 2,50 €
- ◆ Rôti de porc..... 1,60 €

**Le tout pour  
6,00 € par personne !**

## Soirées festives

- ◆ Salade de chou, taboulé, salade auvergnate..... 3,00 €
- ◆ Jambon sec, terrine de lapin rosette..... 3,00 €
- ◆ Rôti de porc, rosbeef..... 3,50 €

**Le tout pour  
9,00 € par personne !**

# Plateaux repas (en plateau individuel)

**Plateau N°1 : 8,00 €**

- ◆ Salade de pâtes, lentilles
- ◆ Pâté de campagne, saucisson
- ◆ Rôti de porc
- ◆ Fromage, Pain

**Plateau N°2 : 9,00 €**

- ◆ Salade de riz, lentilles
- ◆ Pâté de campagne, saucisson
- ◆ Rôti de veau farci
- ◆ Fromage, Pain

# Plats uniques

**Couscous : 7,90 €/personne**

- ◆ Poulet
- ◆ Agneau
- ◆ Légumes
- ◆ Semoule

**Choucroute : 7,90 €/personne**

- ◆ Choux
- ◆ Pommes de terre
- ◆ Lard fumé, saucisse
- ◆ Cervelas, côte

**Paëlla : 7,90 €/personne**

- ◆ Poulet
- ◆ Crevette
- ◆ Moule, fruits de mer
- ◆ Riz

**Potée : 7,90 €/personne**

- ◆ Pommes de terre
- ◆ Choux, carottes
- ◆ Saucisse, côte
- ◆ Lard fumé



# Caissettes de viande

*Caissettes spéciales viande de pays élevée,  
abattue en Haute-Loire préparées par nos  
soins.*

- ◆ **Caissettes à griller** ..... 78,00 €  
*2 kilos de biftecks,  
2 kilos de rosbief,  
1 kilo de biftecks haché.*
  
- ◆ **Viande de Boeuf 5 kilos** ..... 68,00 €  
*1 kilo de biftecks,  
1 kilo de rosbief,  
1 kilo de biftecks haché,  
1 kilo de pot au feu,  
1 kilo de Bourguignon ou de braisé  
ou de biftecks hachés.*
  
- ◆ **Viande de porc 4 kilos** ..... 34,00 €  
*1 kg côtes de porc (échine ou filet),  
1 kg saucisse fraîches,  
3 rôtis (filet ou rouelle).*
  
- ◆ **Viande de veau 4 kilos** ..... 65,00 €  
*1 kg d'escalope,  
1 kg de rôti,  
1 kg de côtes de veau,  
1 kg de sauté de veau.*

*Tous les plats sont préparés  
par nos soins.*

*Toute l'équipe vous souhaite  
bon appétit  
et reste à votre disposition  
pour tous renseignements  
complémentaires.*



## Domaine Le Vernet

Niché au cœur de l'Auvergne, dans notre magnifique Puy-de-Dôme natal, le **Domaine du Vernet** vous offre un séjour alliant **charme** et **modernité**.

### NOTRE HÉBERGEMENT



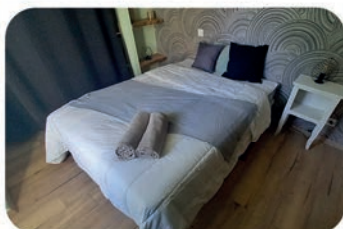
**CAPACITÉ** : Notre gîte accueille jusqu'à 15 personnes, avec une option pour 6 couchages supplémentaires sur demande. Parfait pour vos séjours en groupe !



**ESPACE BIEN-ÊTRE** : Profitez du sauna et du jacuzzi pour des instants de pure détente.



**ENVIRONNEMENT** : Un grand terrain arboré idéal pour se ressourcer, avec terrain de pétanque et jeux pour enfants, complété par des activités nature à proximité (randonnées, VTT).



**Domaine Le Vernet**  
425 chemin du Vernet  
63220 Dore l'Eglise



## NOTRE SALLE DE RÉCEPTION

À la recherche d'un lieu unique pour vos événements ?  
Découvrez notre salle conçue sur mesure pour faire de vos moments  
spéciaux une expérience inoubliable.



**CAPACITÉ** : Notre salle de réception pouvant accueillir jusqu'à 120 personnes est idéale pour tous vos événements : mariages, anniversaires, cousinades, etc.



**SERVICE TRAITEUR** : Sublimez vos événements grâce à notre service de traiteur sur place, proposant des menus adaptés à vos envies.





**SALLE MODULABLE** : Choisissez entre des tables rondes pour une ambiance conviviale ou des tables rectangulaires pour un style plus classique.



**EQUIPEMENTS COMPLETS** : Cuisine avec vaisselle, sonorisation, éclairage, rétroprojecteur et barnum pour des apéritifs en extérieur.

**Domaine Le Vernet**  
425 chemin du Vernet  
63220 Dore l'Eglise  
06 88 89 30 59  
[www.domainelevernet.fr](http://www.domainelevernet.fr)

 Domaine Le Vernet  
 @domainelevernet

