

# La Carte des Buffets

*Nous pouvons vous proposer une gamme de vins  
sélectionnés pour accompagner vos buffets.*

*Nous assurons la livraison gratuitement  
à partir de 20 personnes (soumis à conditions).*

*La commande sera ferme et définitive au minimum  
8 ou 15 jours avant la date de la réception.*

*Nous demandons des arrhes correspondantes  
à 30 % de la commande.*

*Le matériel prêté sera consigné et fera l'objet d'une  
facturation supplémentaire en cas de perte ou de casse.*

*Nous acceptons les tickets restaurants.*



*Label Viande  
Artisan Boucherie Charcuterie Traiteur*

*14 rue du Général de Gaulle*

*22700 Perros-Guirec*

*02 96 23 24 00*

Mail : [boucherie.labelviande@sfr.fr](mailto:boucherie.labelviande@sfr.fr)

site internet : [www.boucherielabelviande.com](http://www.boucherielabelviande.com)  
(photos, informations, bon de commande)

*Ouverture du mardi au dimanche midi  
de 8h à 13h et de 15h à 19h30*

## Buffet « Campagnard » - 7.50€ /pers

### SALADES COMPOSEES (200grs/pers.) :

Salade Piémontaise  
Taboulé oriental

Carottes râpées  
Riz exotique

### VIANDES FROIDES ET CHARCUTERIES (180grs/pers.) :

Filet de poulet rôti mariné aux herbes de Provence  
Rosbif cuit de bœuf blond d'aquitaine  
Jambon cru de Bayonne - Jambon blanc « maison »  
Rosette de Lyon - Andouille de Guéméné  
Pâté breton « maison » - Poitrine rôtie « maison »

## Buffet « Terre et Mer » 8€90 /pers

### ENTREE FROIDE :

Salades composées au choix dans la carte (200Gr/pers)

### VIANDES FROIDES ET CHARCUTERIES (120gr/pers.) :

Filet de poulet rôti mariné aux herbes de Provence  
Rosbif cuit de bœuf blond d'aquitaine  
Jambon cru de Bayonne - Rosette de Lyon -  
Andouille de Guéméné - Pâté breton « maison »

### POISSON (60grs/pers):

Quenelles de rillettes de Maquereaux de nos côtes et ses toasts.

## Buffet « Tradition » - 10.90€ /pers

### SALADES COMPOSEES (200grs/pers.) :

Salade Piémontaise  
Taboulé oriental

Carottes râpées  
Riz exotique

### VIANDES FROIDES ET CHARCUTERIES (120grs/pers.) :

Filet de poulet rôti mariné aux herbes de Provence  
Rosbif cuit de bœuf blond d'aquitaine  
Jambon cru de Bayonne - Rosette de Lyon -  
Andouille de Guéméné - Pâté breton « maison »

### POISSON FROID (60grs/pers) :

Saumon de Norvège farci à la mousseline de légumes , sa sauce verte et ses tomates garnies de macédoine. Chaque buffet est accompagné de Salade verte, Cornichons, Beurre ½ sel, Mayonnaise, Moutarde

## Buffet « Élegance » - 14.50€ /pers

### ENTREE FROIDE :

Salades composées au choix dans la carte (200Gr/pers)  
1/4 de melon et sa chiffonnade de jambon cru

### VIANDES FROIDES ET CHARCUTERIES (120grs/pers.) :

Filet de poulet rôti mariné aux herbes de Provence  
Rosbif cuit de bœuf blond d'aquitaine  
Jambon blanc « maison » - Rosette de Lyon  
Andouille de Guéméné - Terrine de lapin « maison »

### POISSON :

Saumon de Norvège farci à la mousseline de légumes , sa sauce verte et ses tomates garnies de macédoine  
OU  
Terrine de noix de St-Jacques et ses verrines de perles marines et tartare de légumes.

## Suppléments :

### - Salades composées

Supplément XXL (poids total 350g) : 1€50/pers.

### - Fromages

Plateau pour 20/30 pers. (1kg) : 30€00 la pièce  
(Roquefort, Pont L'Evêque, Comté, Bûche de St Maure Cendrée, Camembert)

### - Pain

Pain de campagne artisanal tranché : 1€00/pers.

## -Desserts :

Tarte aux pommes « maison » 2€00/pers  
Mousse au chocolat « maison » 2€00/pers  
Clafoutis « maison » 2€00/pers  
Far Breton « maison » 2€00/pers  
Crème caramel « maison » 2€00/pers  
Ile flottante « maison » 2€00/pers  
Riz au lait « maison » 2€00/pers  
Tarte aux fruits (au choix) « maison » 2€80/pers  
Salade de fruits de saison 2€80/pers.  
Fôret noire amarena 3€00/part  
Entremet a la framboise 3€00/pers  
Entremet fruits de la passion 3€00/pers  
Entremet au chocolat 3€00/pers  
Fraisier 3€00/part

## Devis et renseignements :

Tarif dégressif à partir de 20 personnes.  
N'hésitez pas à nous consulter  
pour un devis personnalisé.  
Photos de nos prestations disponibles  
sur demande par mail [boucherie.labelviande@sfr.fr](mailto:boucherie.labelviande@sfr.fr)  
Renseignements au 02.96.23.24.00

## Carte des salades maison

**Carottes râpées :** Carottes râpées fin, vinaigrette, échalotes.

**Céleri rémoulade :** Céleri boule râpé, mayonnaise, vinaigre, moutarde.

**Concombre à la crème :** Concombres en rondelles,  
ciboulette ciselée, mayonnaise, crème fraîche.

**Choux rouge :** Choux rouge râpés fin, raisins secs, vinaigrette.

**Betteraves rouges :** Betteraves rouges cuites en dés, échalotes ciselées, vinaigrette.

**Champignons à la grecque :** Champignons à la grecque.

**Museau vinaigrette :** Museau tranché épais, échalotes ciselées, persil, vinaigrette.

**Taboulé :** ¾ Taboulé, dés de concombres, dés de tomates, échalotes ciselés.

**Grecque :** 1/3 dés de feta, 1/3 dés de tomates, 1/3 dés de concombres,  
olives noires, raisins secs, origan, jus de citron, vinaigrette.

**Coleslaw :** ½ chou blanc râpé, ½ carottes râpées,  
oignon râpé, mayonnaise, vinaigre, moutarde.

**Comtoise :** 2/3 chou blanc râpé, lardons grillés,  
cerneaux de noix, dés de mimolette, vinaigrette.

**Lentilles paysanne:** 2/3 lentilles cuites,  
allumettes de poitrine rôtie, carottes râpées, oignons, vinaigrette.

**Parisienne :** ½ céleris branche coupée fin, ¼ dés de jambon, ¼ dés de gruyère, vinaigrette.

**Macédoine de légumes :** ¾ Macédoine de légumes cuites,  
¼ dés de pommes de terre, œufs cuits, mayonnaise, vinaigre, moutarde.

**Piémontaise :** ½ Pomme de terre en dés, dés de tomates, dés de concombres,  
dés de jambon, dés de gruyère, œufs cuits, mayonnaise, vinaigre, moutarde.

**Flamande :** ½ Pommes de terre en dés, 1/4 harengs coupés,  
dés de tomates, échalotes, ciboulette, œufs cuits, vinaigrette.

**Du pêcheur :** 2/3 pommes de terre, 1/3 thon, olives noires, mayonnaise, vinaigre.

**Savoyarde :** 1/2 pommes de terre cuites, dés de mimolette,  
lardons grillés, échalote, persil, vinaigrette.

**Alsacienne :** ½ Pommes de terre, saucisse de Strasbourg, cornichons,  
tomates, mayonnaise, vinaigre, moutarde, ciboulette.

**Charcutière :** ½ Pommes de terre, haricots verts, cervelas en dés,  
saucisse fumée, mayonnaise, vinaigre, moutarde..

**Riz exotique :** ½ Riz basmati cuit, dés de concombres, dés de tomates,  
maïs, cœur de palmiers, ananas au sirop, raisins secs, vinaigrette.

**Riz au thon (ou surimi) :** 1/2 riz basmati cuit, 1/4 thon,  
dés de tomates, œufs cuits, mayonnaise, vinaigre.

**Cocktail de crevette :** 1/2 riz, crevettes, surimi, ananas, sauce cocktail.

**Dieppoise :** ½ riz basmati cuit, dés de tomates, crevettes, moules, poivron vert, vinaigrette.

**Italienne :** 1/2 torsades cuites, 1/4 légumes grillés, 1/4 dés de poulet cuit.

**Marco polo :** ½ Tagliatelles cuites, surimi, poivron rouge, paprika, mayonnaise, estragon.

**Tagliatelles au saumon :** ½ tagliatelles cuites, ¼ dés de tomates, ¼ saumon fumé,  
ciboulette, mayonnaise, vinaigre de xérès.