

## Les menus traiteur

Possibilité de plateau de fromages assortis en supplément (2€/pers)

### Le menu à 11.00€

Assortiment de charcuteries fines à grignoter (Saucisson sec, chorizo, andouillon, filet mignon fumé, saucisson à l'ail)  
Plat au choix : Paëlla, marmite sarthoise, cassoulet, couscous ou tartiflette  
Tartelette pommes ou abricot

### Le menu à 13.00€

Terrine de rillettes  
Bouchée à la reine ou Cassolette gratinée de saumon et Saint-Jacques  
Suprême de volaille sauce aux cèpes  
ou Noisettes de filet mignon sauce chasseur  
Gratin dauphinois

### Le menu entrée froide et plat chaud à 15.00€

Terrine de rillettes  
Assortiment de charcuteries fines à grignoter pour l'apéritif (Saucisson sec, chorizo, andouillon, filet mignon fumé, saucisson à l'ail)  
Assortiment de crudités 250g/pers  
Piémontaise, perles de la mer et taboulé aux fruits  
Jambon à l'os, sauce aux champignons et gratin dauphinois  
ou Couscous maison avec agneau, poulet, merguez, légumes et semoule  
ou Marmite sarthoise

### Le menu Raffiné à 16.00€

Gratin royal de saumon et Saint-Jacques cuisinés  
Blanquette de veau cuisinée à l'ancienne  
ou Pavé de bœuf tendre et moelleux sauce au poivre ou à l'échalote  
ou Jous de porc cuisinées à la normande  
Gratin dauphinois

### Le menu Prestige à 20.00€

Fraicheur océane au saumon  
Foie gras de canard et son chutney aux figues  
Cassolette de sandre au beurre blanc  
Quasi de veau sauce aux morilles ou  
Fricassée de volaille aux saveurs des bois ou  
Cuisse de canard sauce aux cèpes  
Gratin aux légumes du potager

### La formule "Brunch" à 8.50€

à partir de 10 personnes.  
5 canapés froids assortis  
5 mini-quiches pur beurre  
(ail persil, saumon, tomate-chèvre, légumes, fromage-lardons)  
2 verrines: perles marine et perles au saumon  
Farandole de cochonnaille en chiffonnade  
(saucisson sec, chorizo, andouillon, filet mignon fumé, saucisson à l'ail)

### Plateau repas à 10.00€ l'unité

Assortiment de crudités et de charcuteries  
Viande froide et légume d'accompagnement  
Fromage et dessert  
Pain et boisson

### La formule Plancha à 13.00€

Pour un moment convivial et à partir de 25 personnes, nous pouvons vous prêter une plancha professionnelle  
Assortiment de charcuteries fines à grignoter  
saucisson sec, chorizo, andouillon, filet mignon fumé, saucisson à l'ail  
Salade piémontaise, coleslaw, taboulet oriental, perles marines  
Mini brochette de bœuf à l'échalote, mini brochette de poulet thym citron  
grilladine, chipolatas nature et aux herbes et merguez  
Chips

## Estelle et Wilfrid Aubier

Boucherie-charcuterie-traiteur  
1, rue de la gare- 72190 Neuville sur Sarthe  
Tél. 02.43.25.30.84- [www.boucherie-aubier.com](http://www.boucherie-aubier.com)  
Ouvert du Mardi au Samedi de 7h00 à 12h45  
et de 15h00 à 19h30  
et le dimanche de 8h00 à 12h30

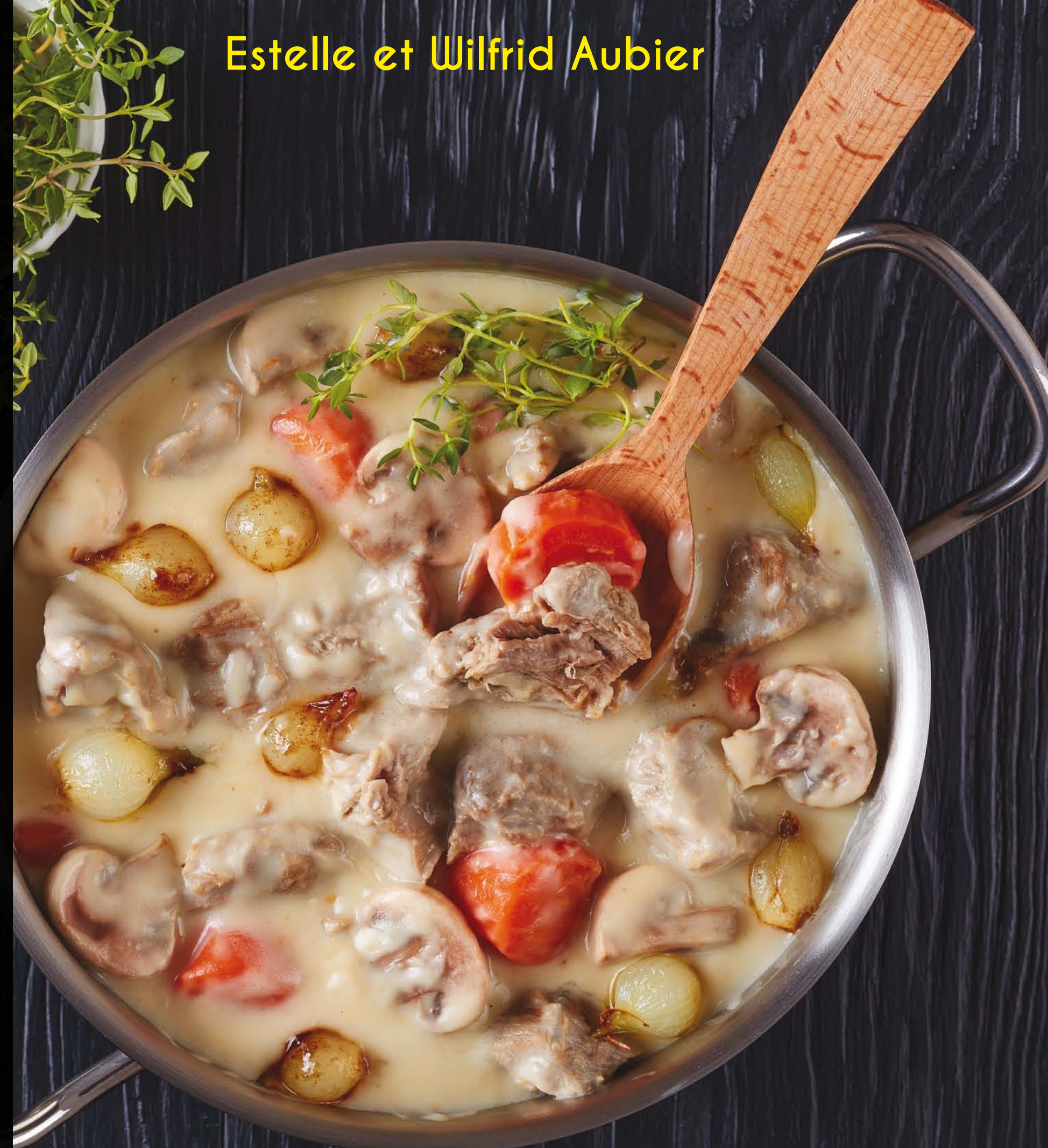
Nos fabrications sont artisanales, élaborées avec des produits scrupuleusement sélectionnés dans un souci permanent de qualité, Il est donc impératif de passer votre commande au plus tôt.

- Possibilité de livrer chaud ou froid à partir de 30 personnes
- Prêt de caissons isothermes (Permet de conserver chaud plusieurs heures)

Cartes et tickets restaurants Acceptés



## Estelle et Wilfrid Aubier



Boucherie-charcuterie-traiteur

## Les idées apéritives

- Canapés froids assortis ..... 0.75 €/la pièce
- Petits fours à réchauffer x 24..... 19.95 €/le plateau
- Pain surprise charcuteries assorties 40 toasts ..... 27 €/le pain
- Cake au saumon et petits légumes 115g ..... 3.50 €/la pièce
- Soufflé au fromage ou au saumon ..... 3.50 €/la pièce
- Verrine 5 queues de crevettes à la Mexicaine ..... 2.95 €/la pièce
- Verrine apéritive au choix (perles de la mer, au saumon, taboulé aux fruits, rizoni au thon) ..... 1.90 €/la pièce
- Assortiment de 5 mini-quiches pur beurre (ail persil, saumon, tomate-chèvre, légumes, fromage-lardons) ..... 3.95 €/les 5 pièces
- Saucisse sèche tranchée apéro ..... 6.95 €/la pièce
- Pavé de saucisson sec aux cèpes ..... 6.95 €/la pièce
- Pavé de saucisson sec au camembert ..... 6.95 €/la pièce
- Rillettes à l'oie maison (le pot moyen)..... 4.95 €
- Rillettes maison AUBIER "1er prix d'excellence des meilleures rillettes de la Sarthe, primées au salon de l'agriculture de Paris" Le pot moyen ..... 3.95 €
- Le grand pot ..... 6.90 €
- La terrine d'1.5 kg ..... 18.00 €

## Les idées pour vos entrées chaudes ou froides

- Le plateau de charcuteries variées en chiffonade ..... 3.95 €/la part
- Terrine de paté de foie ou campagne d'1,8 kg environ ..... 20 €/la pièce
- L'assortiment de crudités variées, 3 au choix et 250 g/pers au total (Piémontaise, perle de la mer, marco polo, coleslaw, taboulé au fruit ou nature, trio de crudités, carottes rapées, céleri, riz au thon, Salade de la semaine, perle au saumon) ..... 3.50 €/la part
- Pain de saumon et sauce cocktail (tranche de 80g) ..... 2.30 €/la part
- Terrine de Saint-Jacques sauce cocktail (tranche de 80g) ..... 2.30 €/la part
- Saumon à la Parisienne, macédoine, tomate, œuf (sur plat ou en coquille) ..... 4.50 €/la part
- Foie gras de canard la tranche de 50 g ..... 4.95 €/la tranche
- Saumon fumé maison (tranche de 60g environ) ..... 69.95 €/le kilo
- Bouchée à la reine ..... 3.50 €/la pièce
- Coquille Saint-Jacques ..... 4.95 €/la pièce
- Cassolette de saumon et Saint-Jacques cuisinée ..... 4.95 €/la pièce
- Cassolette de sandre au beurre blanc ..... 4.95 €/la pièce

## Du côté des viandes et volailles

- VIANDE FRANÇAISE - LABEL ROUGE - BOEUF FERMIER DU MAINE – BLEU BLANC COEUR
- Tournedos dans le filet ..... Le kg 44.95 €
  - Façon tournedos, faux-filet ou rumsteak en rôti ..... Le kg 29.95 €
  - Rosbeef extra ..... Le kg 26.95 €
  - Fondue bourguignonne ..... Le kg 28.95 €
  - Côte de bœuf nature ou à l'échalote ..... Le kg 24.95 €
  - Noix de veau ou Quasi à rôtir ..... Le kg 26.95 €
  - Filet mignon de porc ..... Le kg 19.95 €
  - Gigot d'agneau avec os, préparé ..... Le kg 16.95 €
  - Poulet fermier des Landes ..... Le kg 14.95 €
  - Pintade fermière des Landes ..... Le kg 16.95 €
  - Filet de canard (300g environ) ..... Le kg 26.95 €

**LES RÔTIS SAINT-ANTOINE EN PAPILOTES - «CRÉATION MAISON» DEPUIS 2002**  
Facile, tendre et moelleux, le rôti Saint-Antoine est préparé avec sa sauce d'accompagnement et se cuit directement au four dans sa papillote.

Rôti Saint-Antoine Bœuf sauce foie gras (40/45 min à 180°C dans sa papillote) <b>22.95 €/le kg</b>	Rôti Saint-Antoine Bœuf sauce aux truffes (40/45 min à 180°C dans sa papillote) <b>24.95 €/le kg</b>
Rôti Saint-Antoine Veau sauce aux cèpes (1h30/1h40 à 180°C dans la papillote) <b>22.95 €/le kg</b>	Rôti Saint-Antoine Filet mignon au romarin (1h30/1h40 à 180°C dans la papillote) <b>19.95 €/le kg</b>
Rôti Saint-Antoine Poulet crème fraîche, lardons, Curry-coco (1h30/1h40 à 180°C dans la papillote) <b>19.95 €/le kg</b>	Rôti Saint-Antoine Poulet crème fraîche, lardons, Tomate Basilic (1h30/1h40 à 180°C dans la papillote) <b>19.95 €/le kg</b>

## Les plats cuisinés juste à réchauffer 6.90 € /personne

Pour une dégustation parfaite de votre plat traiteur, une fiche de conseils pour réchauffer accompagnera votre commande.  
A partir de 20 personnes, vous pouvez venir chercher votre repas déjà chaud, nous le mettrons ainsi dans une boîte isotherme.

### Du côté des poissons cuisinés

Une julienne de légumes accompagnera votre poisson.

- Filet de cabillaud sauce Hollandaise
- Douceur de sandre au beurre blanc
- Filet de merlu blanc du cap sauce Saint-Jacques
- Pavé de saumon grillé sauce Mercotte
- Loup de mer sauce hollandaise
- Gratin royal de saumon et Saint-Jacques cuisinés
- Blanquette de la mer safranée

### Du côté de nos plats uniques

Le légume est inclus dans le plat.

- Marmite sarthoise (volaille, choux, carottes, jambon et sauce champignons)
- Paëlla (poulet, riz et fruits de mer)
- Cassoulet (saucisse, poitrine, canard et haricots)
- Jambalaya (poulet, chorizo, lardons, riz cuisiné à la tomate)
- Couscous (agneau, poulet, merguez, légumes et semoule)
- Choucroute (saucisse fumée, poitrine, francfort, saucisson à l'ail, rôti cuit et choux)
- Tajine de poulet ou d'agneau aux légumes du sud
- Tartiflette (pommes de terre, lardons, sauce au fromage, reblochon et poitrine)
- Chili cone carné (bœuf, sauce chili aux poivrons et haricots rouges)
- Pot-au-feu à l'ancienne (bœuf, poireaux, navets, pommes de terre, et carottes)
- Bœuf bourguignon (bœuf, lardons, sauce civet, carottes et pommes de terre)
- Petit salé ou saucisses aux lentilles
- Lasagnes à la bolognaise
- Hachis parmentier
- Rougail aux saucisses et légumes cuisinés
- Trompe-goule (porc confit, pommes de terre, carottes et vin blanc)

### Du côté de nos viandes et volailles cuisinées

Choisissez un légume d'accompagnement parmi la liste suivante :  
Gratin dauphinois, gratin de légumes du potager, risotto aux champignons, 5 pommes dauphines ou ratatouille.

- Blanquette festive de volaille sauce foie gras
- Suprême de poulet des Landes sauce aux cèpes
- Sot-l'y-laisse de dinde à la crème de champignons
- Poulet basquaise au piment d'Espelette
- Fricassée de volaille aux saveurs des bois
- Noisette de veau sauce charcutière
- Sauté de bœuf sauce au vin rouge
- Moelleux de volaille sauce au chorizo
- Cuisse de canard rôtie, puis confite sauce aux cèpes
- Cuisse de pintade sauce aux champignons
- Coq au vin cuisiné à l'ancienne
- Joue de porc à la normande
- Jambon à l'os entier ou tranché, avec une sauce aux champignons
- Filet de porc sauce moutarde
- Epaupe d'agneau cuisinée au thym
- Paleron de bœuf sauce poivrade
- Pavé de bœuf tendre et moelleux sauce au poivre ou à l'échalote
- Quasi de veau mijoté à la crème de champignons
- Rôti orloff sauce au fromage
- Rôti de veau sauce aux morilles
- Noisette de filet mignon sauce chasseur
- Blanquette de veau cuisinée
- Sauté de veau à l'italienne
- Rôti de porc aux pruneaux cuisinés
- Paupiette cuite au bouillon et sa sauce aux champignons
- Langue de bœuf à la sauce tomate ou piquante
- Paupiette de veau sauce chasseur
- Poulet Vallée d'Auge au cidre et crème fraîche
- Poulet tandoori au paprika
- Porc braisé à la mexicaine
- Sauté de veau marengo sauce tomate

## Les buffets froids

Pour 1.50 € seulement de plus par personne, remplacez les chips dans votre buffet par un gratin dauphinois maison servi chaud.  
Offre valable pour tous les buffets froids.  
Possibilité de plateau de fromages assortis en supplément (2 €/pers)

### Buffet gourmand à 8.50 € par personne.

- Terrine de rillettes primées au salon de l'agriculture de Paris
- Salade piémontaise, coleslaw et salade de la semaine (250g/pers)
- Rosbeef, rôti de porc cuit, rosette
- Chips

### Buffet du terroir à 11.00 € par personne.

- Terrine de rillettes maison Aubier
- Assortiment de charcuteries fines à grignoter pour l'apéritif. Saucisson sec, chorizo, andouillon, filet mignon fumé, saucisson à l'ail
- Assortiment de crudités 250g/pers Piémontaise, taboulé oriental, salade Marco Polo
- Rosbeef, rôti de porc cuit et poulet froid
- Chips

### Buffet tradition à 13.95 € par personne.

- Terrine de rillettes maison Aubier
- Pâté de campagne en tranches
- Assortiment de charcuteries fines à grignoter pour l'apéritif Saucisson sec, chorizo, andouillon, filet mignon fumé, saucisson à l'ail
- Assortiment de crudités 250g/pers Piémontaise, perles de la mer, salade coleslaw et taboulé aux fruits
- Filet de saumon cuit maison, tomate, œuf, mayonnaise
- Rosbeef, rôti de porc cuit et poulet froid
- Chips

