



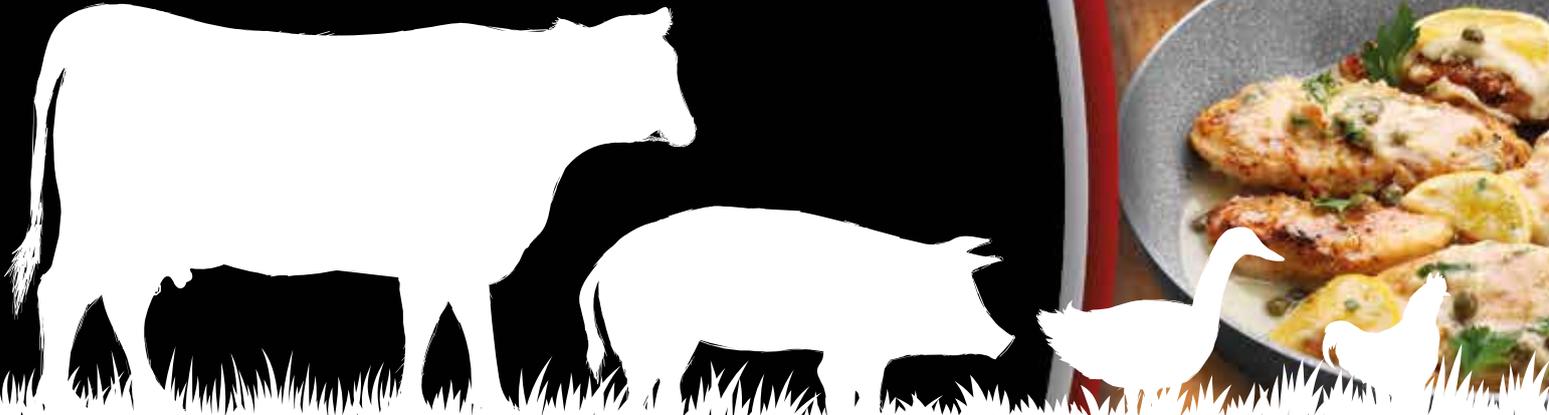
Estelle & Wilfrid

Aubier

Artisan Boucher
Charcutier Traiteur
Since 2002

BUFFET . MENUS . COCKTAIL
PLATEAUX . À LA CARTE

Service Traiteur, possibilité de livraison
en liaison chaude ou froide



Les **Rôtis St-Antoine** en Papillotes

Faciles, tendres et moelleux, ces rôtis ont fait la notoriété de notre boutique depuis plus de 22 ans. Ils sont enroulés dans une papillote avec une sauce onctueuse dont nous gardons soigneusement le secret. Les Rôtis St-Antoine se cuisent directement au four dans leur papillote.

Les rôtis de bœuf tendres et moelleux (Cuisson 40/45 mn à 170°C dans sa papillote)

Rôtis St-Antoine Bœuf sauce foie gras	le kg 28,95€
Rôtis St-Antoine Bœuf sauce aux morilles	le kg 32,95€
Rôtis St-Antoine Bœuf sauce aux Truffes	le kg 34,95€

Les rôtis de veau dans la noix (Cuisson 1h30/1h40 à 170°C dans la papillote)

Rôtis St-Antoine Veau sauce foie gras	le kg 28,95€
---------------------------------------	--------------

Les rôtis avec des filets de poulet (1h30/1h40 à 170°C dans la papillote)

Rôtis St-Antoine Volaille crème fraîche, lardons, Tomate - Basilic	le kg 24,95€
---	--------------

Les rôtis de porc fermier dans le filet (1h30/1h40 à 170°C dans la papillote)

Rôtis St-Antoine "Le Bazochon" crème fraîche, lardons	le kg 24,95€
--	--------------

Rôtis St-Antoine "Le Bazochon" sauce foie gras La nouvelle mascotte de la boutique	le kg 24,95€
---	--------------

Grignoterie salées pour **l'apéritif**

Petits Fours chauds x 28 pièces **le plateau 28€**
Bouchée savoyarde, à la provençale, à l'emmental, mini croque monsieur, briochette d'escargot, briochette à l'arlésienne, mini clafoutis de Saint-Jacques.

Plateau canapés froids "gourmet chic x 24" **le plateau 24€**
Foie gras, saumon, chiffonnade, préparation fromagère ...

Mini tartelettes en pâte briochée **les 24 pièces 24€**
Mini pizza, emmental, comté/noix, saumon fumé.

Assortiment de mini-quiches salées **les 5 pièces 4.50€**
Ail persil, saumon, tomate-chèvre, légumes, fromage-lardons

Verrine assorties **la pièce 2.50€**
Perles de la mer, au saumon, taboulé aux fruits, rizzoni au thon, mini ratatouille, tartare de tomates.

Pain Surprise 50 sandwichs assortis **la pièce 35€**
Saumon fumé, fromage frais, tomates aux herbes, jambon Serrano, rillettes de canard.

Filet mignon fumé tranché **la pièce 15€**
Saucisson sec nature tranché **8.90 € pièce**
Saucisson au beaufort tranché **8.90 € pièce**
Saucisson au piment d'Espelette tranché **8.90 € pièce**

Rillettes maison nombreuses fois récompensées
4.95€ le pot moyen
8.95€ le grand pot
la terrine d'1,5kg 25€

Plateau de charcuterie variée en chiffonnade **4.50€/la part**
Filet mignon fumé, rosette, ail, chorizo, pavé d'Antoine, andouille, dés de jambons

Nouveau Rillettes en bocaux longue conservation le bocal 6€



Les entrées froides

Les salades fraîcheurs

3 sortes au choix (250 g par personne)

Piémontaise - perle de la mer - Marco polo - coleslaw - taboulé au fruit ou nature - carottes râpées cèleri - riz au thon - strasbourgeoise - tête roulée vinaigrette - salade de hareng pomme de terre concombre - macédoine de légumes.

4,50€ par pers.

Les charcuteries

Plateau de charcuterie variée en chiffonnade

Pâté en croute de canard Richelieu La tranche de 150g

Galantine de volaille Grand Palais avec médaillon La tranche de 100g

Mousse de canard La tranche de 80g

4.50€/pers.

3.95€/pers.

3.40€/pers.

2.95€/pers.

Les entrées fraîcheurs

Coquille de saumon

Terrine de Saint-Jacques La tranche de 80g

Filet de saumon, macédoine, tomate, œuf sur plat ou en coquille mini.10 pers.

6.90€ la pièce

2.90€/pers.

6.90€ la part

Les foies gras

Foie gras de canard La belle tranche de 50g

Marbré de volaille et foie gras au Sauternes La tranche de 70g

6.90 €/pers.

4.95 €/pers.

Les entrées chaudes

Bouchée à la reine 4.95€ la pièce

Coquille Saint-Jacques 6.90€ la pièce

Cassolette de saumon et Saint-Jacques

Cassolette de Volaille sauce foie gras

Cassolette de cabillaud et risotto

6.90€ la pièce

6.90€ la pièce

6.90€ la pièce

Les viandes froides sur plats

Rôti de porc 3.80 €/pers.

Rosbif / poulet 6.00 €/pers.

Rosbif (4 tranches fines par personne)

Rosbif / porc / poulet

4.90 €/pers.

7.00 €/pers.

Les plateaux d'entrées, cocktails, raclettes

Plateau raclette

jambon blanc, jambon sec, rosette, andouille, bacon, saucisson à l'ail et Fromages

Plateau cocktail

5 canapés froids assortis - 5 mini-quiches pur beurre - 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 d'entrées

Jambon blanc, jambon de Bayonne, saucisson sec, saucisson à l'ail, rôti de bœuf,

filet de poulet et camembert

Plateau repas

Salade piémontaise au jambon - Rosette, saucisson et chorizo - Rosbif, rôti de porc

et salade coleslaw - Fromage, flan maison et pain

8.90€/pers.

10€ /pers. (min 10 pers.)

10€/pers.(min 10 pers.)

12.00 € l'unité



Les Buffets froids

FORMULE n°1

9€/pers.

Salade coleslaw

Jambon blanc

Jambon de Bayonne

Pavé de saucisson sec

Filet mignon fumée

Camembert

FORMULE n°2

11€/pers.

Terrine de rillettes

Salade piémontaise, coleslaw et taboulé oriental

Rosette, rosbif, rôti de porc cuit - Chips

Supplément gratin dauphinois* (sup.2€ /pers.)

Tourbillon fruits rouges (sup.2€ /pers.)

FORMULE n°3

15€/pers.

Terrine de rillettes maison

Assortiment de charcuteries fines

à grignoter

(Saucisson sec, chorizo, andouillon,

filet mignon fumé, saucisson à l'ail)

Salades composées

(Piémontaise, taboulé aux fruits,

salade Marco polo)

Rosbif, rôti de porc cuit

et filet de poulet froid

Chips

Gratin dauphinois* (sup.2€ /pers.)

Tourbillon fruits rouges (sup.2€ /pers.)

FORMULE n°4

18€/pers.

Terrine de rillettes maison et terrine de campagne

Assortiment de charcuteries fines à grignoter

(Saucisson sec, chorizo, andouillon, filet mignon fumé,

saucisson à l'ail)

Salades composées

(Piémontaise, perles de la mer, salade coleslaw

et taboulé aux fruits)

Filet de saumon Bellevue, tomate,

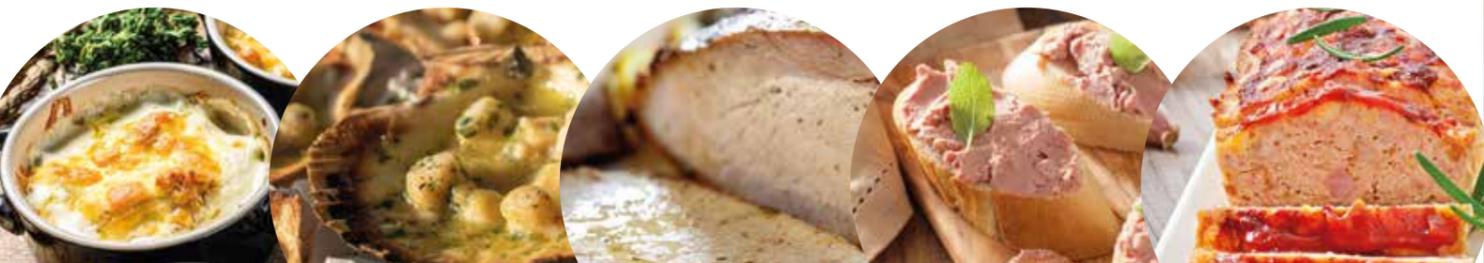
œuf, mayonnaise

Rosbif, rôti de porc cuit et filet de poulet froid

Chips

Gratin dauphinois* (sup.2€ /pers.)

Fondant au chocolat (sup.2€ /pers.)



Plats cuisinés

“Pour un repas convivial en famille ou entre amis”

Les incontournables

Plats uniques selon saison
6 personnes minimum

Les plats à 7.90€

- **Tartiflette** (pommes de terre, lardon, sauce au fromage, reblochon et poitrine)
- Lasagnes à la bolognaise
- Hachis parmentier
- Gratin de pomme de terre et saucisses fumées
- Boulettes de bœuf à la sauce tomate et ratatouille

Les plats à 8.90€

- Marmite Sarthoise (volaille, choux, carottes, jambon blanc, sauce aux champignons)
- Paëlla (poulet, riz et fruits de mer)
- Paëlla au poisson (cabillaud, riz et fruits de mer)
- Rougail saucisse
- Trompe goule sarthois
- Petit salé aux lentilles
- Saucisses aux lentilles
- Chili con carné (bœuf, sauce chili aux poivrons et haricots rouges)
- Pot au feu à l'ancienne (bœuf, poireaux, navet, pomme de terre, et carottes)
- Bœuf Bourguignon (bœuf, lardons, sauce civet, carottes et pomme de terre)
- Jambalaya (poulet, chorizo, riz cuisiné la tomate)
- Tajine de poulet aux légumes de Marrakech
- Tajine d'agneau aux légumes de Marrakech
- Tajine de veau aux légumes de Marrakech
- Andouillettes sauce moutarde accompagnés de ses pommes de terre grenailles

Les plats à 9.90€

- Cassoulet (saucisse, poitrine, saucisson à l'ail, canard et haricots)
- Couscous (agneau, poulet, merguez, légumes et semoule)
- Choucroute (saucisse fumée, poitrine, francfort, saucisson à l'ail, moelleux de cochon et 250g de choux)
- Choucroute de la mer (Cabillaud, saumon, crevette, cocktail de fruits de mer, pomme de terre, 250g de choux)
- Carbonade Flamande

Tarif pour le réchauffage de vos plats cuisinés : 50cts/pers.

Forfait livraison
20 € : 1 à 10 km
30 € : 11 à 20 km
40 € : 21 km et plus

Prêt de caissons isothermes qui maintien la température pendant 3 à 4 h avec caution (contenants à restituer propres). Vous pouvez ainsi venir chercher votre repas déjà chaud et le conserver sans baisse de température.

Plats cuisinés

“Pour un repas convivial en famille ou entre amis”

Les plats chauds Terre et mer

Servis avec au choix : risotto crémeux ou gratin dauphinois

Supplément 2ème légume +1.50€
(gratin dauphinois - gratin de légumes de saison - pommes de terre grenailles au sel de Guérande - Gratin de macaronis rizotto - gratiné de choux fleur et brocolis - poêlée Ratatouille)

Volaille

Les plats à 7.90€

- Cuisse Poulet à la moutarde et aux Champignons
- Poulet cocotte en morceaux “façon grand-mère”
- Aiguillettes de poulet sautée et julienne de légumes

Les plats à 8.90€

- Blanquette festive de volaille sauce foie gras
- Moelleux de volaille et sa farce fine au cognac
- Aiguillettes de poulet fermier sauce au vin jaune et crème
- Suprême de poulet sauce aux cèpes
- So l'y laisse de dinde sauce champignons
- Poulet Basquaise
- Moelleux de volaille sauce au chorizo
- Coq au vin cuisiné à l'ancienne
- Cuisse de canard confite au sel de Guérande

Bœuf

Les plats à 8.90€

- Pavé de bœuf poêlé sauce foie gras
- Langue de bœuf sauce piquante
- Cœur de rumsteck sauce poivrade ou à l'échalote

Veau

Les plats à 8.90€

- Mijoté de veau sauce à la crème et aux champignons
- Blanquette de veau cuisinée
- Sauté de veau «marengo» à la tomate
- Paupiette de veau sauce chasseur

Veau

Les plats à 9.90€

- Pavé de veau sauce aux morilles,
- Rôti de veau dans le quasi sauce normande

Porc

Les plats à 8.90€

- Jambon à l'os tranché sauce forestière ou sauce madère
- Noisettes de filet mignon sauce chasseur
- Mijoté de porc au cidre
- Joue de porc à la normande
- Rôti de porc à la moutarde

Poisson

Les plats à 8.90€

Servis avec au choix : risotto crémeux ou gratin dauphinois

- Fish de cabillaud
- Pavé de lieu jaune et julienne de légumes
- Dos de cabillaud au beurre citronné
- Filet de cabillaud sauce Hollandaise
- Saint-Pierre sauce Saint-Jacques
- Pavé de saumon sauce champignons
- Dos de Loup de mer au beurre blanc
- Gratin Royal de saumon et Saint-Jacques cuisiné (servi sans légumes d'accompagnement)

Enfants

Les plats à 5.90€

- Emincé de poulet sauce crémée et gratin dauphinois
- Escalope de volaille jambon, comté et purée gratinée
- Lasagnes
- Hachis parmentier

Les légumes

à 3€/pers

Gratin dauphinois, Gratin de légumes, Risotto, 5 pommes dauphines, Jardinière de légumes, Ratatouille, Pommes de terre grenailles au sel de Guérande, Gratiné de choux fleur et brocolis

Les légumes

à 2.50€/pers

Gratin de macaronis ou Purée de pommes de terre

Menus Traiteurs

*Possibilité d'un plateau de fromages assortis pour 2.5€/pers.

Menu Sarthois

15€/pers.

- Bouchée à la reine
- Marmite sarthoise
- Flan maison

Menu entrée froide plat chaud

16€/pers.

Entrées

- Assortiment de charcuteries fines à grignoter (Saucisson sec, chorizo, andouillon, filet mignon fumé, saucisson à l'ail)
- Assortiment de crudités (Piémontaise, perles de la mer et taboulé aux fruits)

Plats au choix

- Jambon à l'os et gratin dauphinois
- OU Couscous maison
- OU Marmite sarthoise
- OU Tajine de volailles

Dessert (sup.2€ /pers.)

- Fondant coeur coulant au chocolat

Menu du moment

18€/pers.

Entrées

- 5 canapés froids
- Coquille Saint-jacques ou coquille de saumon froide

Plat chaud au choix

- Blanquette de veau et risotto crémeux
- OU Suprême de volaille sauce champignons et gratin dauphinois
- OU Couscous, agneau, poulet, merguez, légumes et semoule
- OU Noisettes de filet mignon sauce chasseur et gratin
- OU So l'y laisse de volaille et gratin de légumes

Dessert au choix (sup.2€ /pers.)

- Tourbillon chocolat
- OU Tourbillon fruits rouges

Menu Prestige

22€/pers.

Entrées

- 4 mini tartelettes apéritives (Mini pizza, emmental, comté/noix, saumon fumé)
- Foie gras de canard
- Cassolette de cabillaud et risotto

Plats au choix

- Quasi de veau sauce aux Morilles
- OU Moelleux de volaille sauce champignons
- OU Cuisse de canard sauce aux cèpes

- Gratin dauphinois

Dessert au choix (sup.2€ /pers.)

- Croustillant 3 chocolats
- OU Tourbillon fruits rouges

La Boucherie

La boucherie vous propose des viandes de qualité, sélectionnées, achetées dans les fermes de la région par nos collaborateurs.

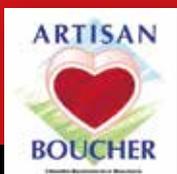
Nos Spécialités

- Filet de bœuf, en rôti ou tournedos
- Façon Tournedos, faux filet, rosbif extra ou rumsteak en rôti
- Bœuf extra tendre pour fondue Bourguignonne
- Viande pour pierrade : Bœuf - Veau - Canard
- Volaille - Poitrine fumée
- Côte de bœuf
- Noix de veau ou Quasi à rôtir ou en cocotte
- Rôti de veau Orloff ou au chorizo
- Gigot d'agneau avec os, préparé
- Rôti de porc " Le Bazochon "
- Rôti de porc Orloff dans le filet
- Filet mignon de porc
- Poulet fermier
- Pintade fermière
- Filet de canard
- Suprême de volaille



Nos Grillades

- Paleron à griller nature ou à l'échalotte
- Pavé de de bœuf à griller
- Brochette de bœuf maitre d'hôtel
- Brochette de bœuf à l'échalote
- Brochettes de poulet thym citron
- Brochette de poulet tomate- basilic
- Brochette de canard
- Moelleux de volaille
- Pilon de poulet à griller
- Echine de porc
- Grilladines
- Poitrine de porc à griller
- Brochette de filet mignon
- Andouillettes
- Chipolatas natures ou aux herbes



Estelle et Wilfrid Aubier - 1 Rue de la gare - 72190 Neuville sur Sarthe
Tél . 02 43 25 30 84 - Email : wilfrid.aubier@wanadoo.fr - Boucheriedeneuville.fr
Horaires : Mardi - Samedi : 8h-12h45 et 15h-19h15 – Dimanche : 8h30 - 12h30

Nos prix sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques