

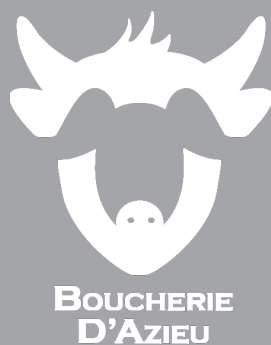


**CARTE TRAITEUR**

Raphaël et son équipe

—— BOUCHER TRAITEUR ——

PRINTEMPS - ÉTÉ



La **boucherie d'Azieu**, représentée par Raphaël et son équipe vous propose des **produits frais** et de qualité.

La boucherie d'Azieu a reçu des récompenses pour la qualité de ses produits et des services de son commerce...

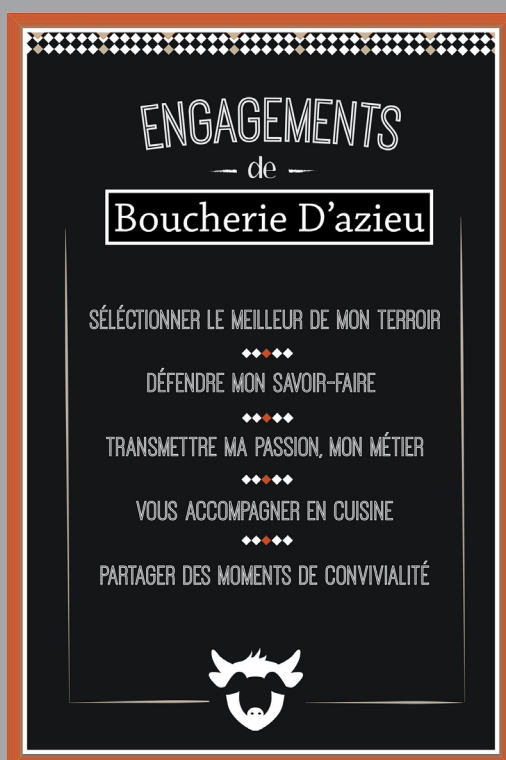


**Coup de coeur du jury**  
par la CCI Lyon Métropole  
St Etienne Roanne



**Mercure d'or**  
Challenge du commerce et  
des services

Mais la boucherie d'Azieu, c'est surtout **des valeurs et un engagement...**



# APERITIFS

Pour mieux vous servir,  
Merci de bien vouloir  
nous passer commander  
au minimum 5 jours avant.

Pain hérisson de charcuterie 50 piques 29€  
Rosette, jambon cru, coppa, chorizo, mortadelle

Pain Surprise mixte (charcuterie et poisson) 60 toasts 38,95€  
Pain Surprise charcuterie 60 toasts 34,95€

Planche de chiffonade de charcuterie assortie 3 à 4 pers 11,95€

- Plateau de pizzas tomate, gruyère 19€ env 50 morceaux  
- Plateau de pizzas jambon, tomate, gruyère 22€ env 50 morceaux  
- Plateau de pissaladières (oignon, olive noir, anchoix) 25€ env 50 morceaux

- Plateau de quiche lorraine 24€ env 50 morceaux  
- Plateau de quiche saumon aux deux saumon 28€ env 50 morceaux

- Mini pain navette mousse de canard 1,75€/pièce  
- Mini pain navette de rosbief 1,85€/pièce  
- Mini moelleux au saumon 1,05€/pièce  
- Mini Pain bagnat 1,85€/pièce  
- Mini wraps au fromage frais et légumes 1,65€/pièce

- Mini brochette de volailles au curry 1,75€/pièce  
- Mini brochette de crevettes agrumes 2,15€/pièce  
- Mini brochette tomates mozzarella 1,35€/pièce

- Verrine Mini ratatouille, crumble salé au parmesan 1,95€/pièce  
- Verrine Douceur de tomate et pétoncle 1,95€/pièce  
- Verrine Tartare de saumon façon thaï 1,95€/pièce  
- Verrine Tartare de concombre et volaille 1,95€/pièce  
- Verrine Océane ( guacamole et poisson) 1,95€/pièce  
- Verrine des Canuts, fromage blanc aux fines herbes 1,95€/pièce

Flacon de Gaspacho 25 cl 2,45€/pièce

Bâtonnet de légumes frais selon saison 1,95€/pers

Fromage à picorer:

3 sortes 2,95€

5 sortes 3,45 €

Mini pain Bretzel céréales 0,50€/pièce

Plateau sucrée assortiment 25 pièces 28,95€ le plateaux

Plaque de tarte aux pommes coupé en 50 morceaux 35€ la plaque

## QUELLE QUANTITE PREVOIR POUR QUELLE DUREE ?

Exemple :  
pour un cocktail de 20 personnes,  
durée 1 heure = 160 pièces

| Durée  | Par personne   |                                    |
|--------|----------------|------------------------------------|
|        | Apéritif       | Cocktail                           |
| 0 h 30 | 4 toasts salés | 5 toasts salés<br>2 toasts sucrés  |
| 1 h 00 | 8 toasts salés | 9 toasts salés<br>3 toasts sucrés  |
| 1 h 30 |                | 10 toasts salés<br>4 toasts sucrés |
| 2 h 00 |                | 12 toasts salés<br>4 toasts sucrés |
| 3 h 00 |                | 14 toasts salés<br>4 toasts sucrés |



BOUCHERIE  
D'AZIEU

# ENTREES

Pour mieux vous servir,  
Merci de bien vouloir  
nous passer commander  
au minimum 5 jours avant.

## LES PLATEAUX DE VIANDES FROIDES

|  |        |
|--|--------|
| Émincé de volaille curry cuit 1,5kg                  | 24,95€ |
| Rôti de porc cuit froid en tranche, 600g 15 tranches | 17,95€ |
| Rosbif cuit froid en tranche 700g 15 tranches        | 21,95€ |

## PLATEAU DE CHARCUTERIE 3,95€

Rosettes  
Jambon blanc  
Jambon cru  
Coppa  
Bacon

Option: Pâté en croûte 2,25€

Assortiments de 4 salade aux choix Les salades varient en fonction des saisons (200g par personne)  
4,95€

Assortiments de 6 salade aux choix Les salades varient en fonction des saisons (300g par personne)  
6,95€

Perles marines  
Tartare de tomate  
Coleslow  
Carottes râpées  
Champignons à la Grecque  
Salade tomates mozzarella  
Lentilles  
Piémontaise jambon  
Piémontaise poulet  
Piémontaise poisson  
Taboulé  
Salade nicoise  
Macédoine  
Céleri remoulade  
Salade de museau  
Salade pied de veau

Médaille de saumon avec mayonnaise ( au cours )  
Terrine de Poisson 4,25€/la tranche



BOUCHERIE  
D'AZIEU

# BUFFETS

Pour mieux vous servir,  
Merci de bien vouloir  
nous passer commander  
au minimum 5 jours avant.

## BUFFET CLASSIQUE

### Assortiment de salades

Lentilles, taboulé, coleslow, pommes de terre

### Plateau de charcuteries

Rosettes

Jambon cru

### Assortiments de viandes froides

Emincé de volaille au curry

Tranche de rosbeef

(Cornichons, olives, mayonnaise, moutarde)

13,95€ / pers

## BUFFET PRINTANIER

### Assortiment de salades

Tartare de tomates, salade grecque, coleslow, perles marines

### Assortiment de terrines

Terrine de légumes

Terrine de poisson

### Assortiment de viandes froides

Emincé de volaille au curry

Emincé de veau à la persillade

(Cornichons, olives, mayonnaise, moutarde)

15,95€ / pers

## BUFFET PRESTIGE

### Assortiment de salades

Tartare de tomates, lentilles, coleslow, pommes de terre

### Assortiment de terrines et charcuteries

Terrine de légumes

Rosette

Jambon cru

(Cornichons, olives, mayonnaise, moutarde)

### Cœur du repas chaud

Suprême de pintade sauce morilles

Fagot d'haricots verts

Pommes dauphine

18,95€ / pers

### Plateaux de fromage:

4 sortes ( vache ) 2,95€ par personne

6 sortes ( chèvre et vache ) 3,45€ par personne

### Dessert:

- Plaque de tarte aux pommes coupé en 21 morceaux

35€

- Plateau mignardise sucrée assortiment 25 pièces

28,95€ le plateau



BOUCHERIE  
D'AZIEU

# PLATS UNIQUES

Pour 6 pers minimum

Prix par personne

Pour mieux vous servir,  
Merci de bien vouloir  
nous passer commander  
au minimum 5 jours avant.

|  |             |
|--|-------------|
| Paëlla<br>Poulet, crevettes, riz, fruits de mer, chorizo, poivrons                                     | 7,95€/pers  |
| Couscous<br>Agneau, merguez, poulet, semoule, légumes  | 8,95€/pers  |
| Tajine avec semoule<br>Poulet, légumes, figues (peuvent être enlevées)                                 | 8,95€/pers  |
| Chili con carne<br>Boeuf épicé, haricots rouges, riz   | 7,95€/pers  |
| Aïoli<br>Cabillaud, saumon, pommes de terre, chou fleur, carottes, haricots verts<br>et sa sauce aïoli | 11,25€/pers |
| Moussaka<br>Agneau, boeuf, aubergines, courgettes, tomates, gruyère                                    | 7,95€/pers  |
| Lasagnes pur boeuf   | 7,45€/pers  |
| Lasagnes saumon épinard  | 7,95€/pers  |



photos «plats uniques»  
non contractuelles



BOUCHERIE  
D'AZIEU

# PLATS CHAUDS

Prix par personne

Pour mieux vous servir,  
Merci de bien vouloir  
nous passer commander  
au minimum 5 jours avant.

## LES VIANDES

|   |            |
|---|------------|
| Emincé de volaille sauce suprême                                    | 4,45€/pers |
| Poulet basquaise (poivrons, tomates, jambon cru)                    | 5,95€/pers |
| Sauté de veau à la tomate   | 7,25€/pers |
| Osso buco confit à la tomate  | 7,95€/pers |
| Sauté de boeuf stroganoff ( boeuf émincé sauce légère au cornichon) | 5,25€/pers |
| Jambon à l'os sauce madère  | 5,95€/pers |
| Filet mignon sauce moutarde ou porto                                | 6,45€/pers |
| Tomate farcie   | 6,15€/pers |

## LES POISSONS

|  |            |
|--|------------|
| Saumon sauce vierge                              | 7,95€/pers |
| Encornet farci à la créole accompagné de son riz | 9,45€/pers |
| Filet de St Pierre sauce américaine              | 8,45€/pers |
| Gratin de fruits de mer                          | 8,95€/pers |

## LES GRATINS

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| Gratin dauphinois              | 3,35€/pers |
| Gratin dauphinois aux morilles | 3,65€/pers |
| Gratin de Courgette            | 2,95€/pers |

## LES LEGUMES

|  |            |
|--|------------|
| Ratatouilles                                     | 3,45€/pers |
| Caponata   | 3,55€/pers |
| Tatin de légumes                                 | 3,65€/pers |
| Tomate provençale                                | 1,55€/pers |
| Fagot d'haricots verts                           | 3,25€/pers |
| Poêlée de champignons à la (crème ou persillade) | 3,55€/pers |
| Haricots persillades                             | 3,15€/pers |
| Tian de légumes                                  | 3,95€/pers |

## LES POMMES DE TERRE

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| Nids de patate et Vitelotte | 3,45€/pièce |
| Pommes dauphines            | 3,70€/les 3 |
| Crique de pommes de terre   | 2,45€/pièce |
| Pommes de terre confites    | 2,45€/pers  |

## LES RIZ

|   |            |
|---|------------|
| Riz pilaf                               | 2,15€/pers |
| Risotto (cèpes ou parmesan ou poireaux) | 3,15€/pers |



BOUCHERIE  
D'AZIEU



## LES PETITS +

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| Location petit bac isotherme      | 9,95€     |
| Location grand bac isotherme      | 14,95€    |
| Mise en température               | 4,95€     |
| Location de véhicule frigorifique | 150€/jour |

Pour mieux vous servir,  
Merci de bien vouloir nous passer commander  
au minimum 5 jours avant.



**BOUCHERIE  
D'AZIEU**

22 rue Jean Jaures  
69740 GENAS  
04 78 90 18 23  
boucherieazieu@gmail.com

Ouverture magasin  
Mardi au Samedi 8h - 19h  
Dimanche 8h - 12h

**Raphaël et son équipe**

———— BOUCHER TRAITEUR ————