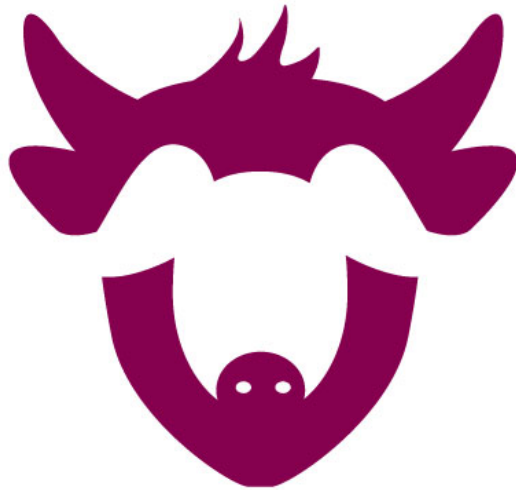


CARTE TRAITEUR



BOUCHERIE D'AZIEU

Votre
artisan
travaille
des viandes
et produits
locaux!

—❤—
#Artisan
engage

MAGASIN OUVERT
Mardi au Samedi
8h/19h NON STOP

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

Raphaël et son équipe

Carte valable à partir du 25 septembre 2025

APERITIFS

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

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

Pain Surprise mixte (charcuterie et poisson) 60 toasts 39,95€
Pain Surprise charcuterie 60 toasts 35,95€

Planche de chiffonnade de charcuterie
Assortie 3 à 4 pers 13,95€

Plateau de pizzas tomate, gruyère
21€ env. 50 morceaux

Plateau de pizzas jambon, tomate, gruyère
24€ env. 50 morceaux

Plateau de pissaladières (oignon, olive noir, anchois)
27€ env. 50 morceaux

Plateau de quiche lorraine
26€ env. 50 morceaux

Plateau de quiche saumon aux deux saumons
30€ env. 50 morceaux

Mini pain navette mousse de canard 1,85€/pièce

Mini pain navette de rosbeef 1,95€/pièce

Mini Pain bagnat 1,95€/pièce

Mini wraps au fromage frais et légumes 1,85€/pièce

Mini brochette de volailles au curry 1,85€/pièce

Mini brochette de crevettes agrumes 2,35€/pièce

Mini brochette tomates mozzarella 1,45€/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 1,95€/pièce

Bâtonnet de légumes frais selon saison 2,45€/pers

Fromage à picorer 3 sortes 3,15€

Plateau sucrée assortiment 25 pièces 30,95€ le plateau

Plaque de tarte aux pommes coupé en
50 morceaux 38€ 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 2 toasts sucrés
1 h 00	8 toasts salés	9 toasts salés 3 toasts sucrés
1 h 30		10 toasts salés 4 toasts sucrés
2 h 00		12 toasts salés 4 toasts sucrés
3 h 00		14 toasts salés 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 26,95€
Rôti de porc cuit froid en tranche, 600g 15 tranches 18,95€
Rosbif cuit froid en tranche 700g 15 tranches 23,95€

PLATEAU DE CHARCUTERIE 4,45€

Rosettes Jambon blanc Jambon cru Coppa Bacon

Assortiments de 4 salades : 4,95€

Aux choix Les salades varient en fonction des saisons
(200g par personne)

Perles marines

Tartare de tomate

Coleslaw

Carottes râpées

Champignons à la Grecque

Salade tomates mozzarella

Lentilles

Piémontaise jambon Piémontaise

Poulet Piémontaise poisson

Taboulé

Macédoine

Salade de museau

Médailon de saumon avec mayonnaise (au cours)

Terrine de Poisson 4,45€/la tranche

Terrine de Légumes 3,10€/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, coleslaw, pommes de terre

Plateau de charcuteries

Rosettes Jambon cru

Assortiments de viandes froides

Émincé de volaille au curry Tranche de rosbief
(Cornichons, olives, mayonnaise, moutarde)

15.95€ / pers

BUFFET PRINTANIER

Assortiment de salades

Tartare de tomates, salade grecque, coleslaw, perles marines

Assortiment de terrines

Terrine de légumes, Terrine de poisson

Assortiment de viandes froides

émincé de volaille au curry émincé de veau à la persillade
(Cornichons, olives, mayonnaise, moutarde)

17,95€ / pers

BUFFET PRESTIGE

Assortiment de salades

Tartare de tomates, lentilles, coleslaw, 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

20,95€ / pers

Plateaux de fromage :

4 sortes (vache) 3,15€ par personne

6 sortes (chèvre et vache) 4,10€ par personne

Dessert :

Plaque de tarte aux pommes coupé en 21 morceaux 38€

Plateau mignardise sucrée assortiment 25 pièces 30,95€



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 4,95€/pers
- Poulet basquaise (poivrons, tomates, jambon cru) 6,15€/pers
- Sauté de veau à la tomate 7,45€/pers
- Osso buco confit à la tomate 7,95€/pers
- Jambon à l'os sauce madère 5,95€/pers
- Filet mignon sauce moutarde 6,95€/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 3,95€/pers
- Gratin dauphinois aux morilles 4,25€/pers
- Gratin de Courgette 3,15€/pers

LES LEGUMES

- Ratatouilles 3,95€/pers
- Caponata 3,95€/pers
- Tatin de légumes 3,65€/pers
- Tomate provençale 1,55€/pers
- Fagot d'haricots verts 3,25€/pers
- Haricots persillades 3€/pers
- Tian de légumes 4,35€/pers

LES POMMES DE TERRE

- Pommes dauphines 3,90€/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



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 : Poulet, crevettes, riz, fruits de mer, chorizo, poivrons
7,95€/pers

Paëlla Royale : Poulet, lapin, crevettes, riz, fruits de mer,
chorizo, poivrons
9,95€/pers

Couscous Poulet, merguez, semoule, légumes
8,95€/pers

Couscous Agneau, merguez, semoule, légumes
9,95€/pers

Tajine de poulet avec semoule, légumes
8,95€/pers

Tajine de d'agneau avec semoule, légumes
10,95€/pers

Chili con carne avec riz 8,45€/pers

Moussaka 8,15€/pers

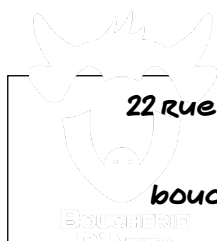
Lasagnes pur bœuf 7,95€/pers

Lasagnes saumon épinard 8,25€/per

LES PETITS +

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

**POUR MIEUX VOUS SERVIR.
MERCI DE BIEN VOULOIR NOUS PASSER
COMMANDER**



22 rue Jean Jaurès 69740 GENAS

04 78 90 18 23

boucherieazieau@gmail.com

Ouverture magasin

Mardi au Samedi

8h – 19h NON STOP