



BOUCHERIE D'AZIEU

CARTE TRAITEUR

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

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

APÉRITIFS

Pour mieux vous servir, merci de bien vouloir nous passer commande au minimum 5 jours avant

PAIN HÉRISSEON

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

PAIN SURPRISE

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

PLANCHE

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

PIZZA

Plateau de pizza tomate, gruyère
21€ env. 50 morceaux
Plateau de pizza jambon, tomate, gruyère
24€ env. 50 morceaux
Plateau de pissaladière (oignon, olive noir, anchois)
27€ env. 50 morceaux

QUICHE

Plateau de quiche lorraine
26€ env. 50 morceaux
Plateau de quiche saumon aux deux saumons
30€ env. 50 morceaux

AMUSE-BOUCHE

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

LÉGUME

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

FROMAGE

Fromage à picorer 3 sortes 3,15€

SUCRÉ

Plateau sucré assortiment 25 pièces 30,95€ le plateau
Plaque de tarte aux pommes
38€ la plaque env. 50 morceaux



BOUCHERIE D'AZIEU

ENTRÉES

Pour mieux vous servir, merci de bien vouloir nous passer commande au minimum 5 jours avant

VIANDES FROIDES

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€
- Rosbeef cuit froid en tranche 700g (15 tranches) 23,95€

CHARCUTERIE

PLATEAU DE CHARCUTERIE 4,45€

Rosettes, Jambon blanc, Jambon cru, Coppa, Bacon

SALADES

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 poisson
- Taboulé
- Macédoine
- Salade de museau

TERRINES

Médailillon de saumon avec mayonnaise (au cours)

Terrine de Poisson 4,45€/la tranche

Terrine de Légumes 3,10€/la tranche



BOUCHERIE D'AZIEU

BUFFET

Pour mieux vous servir, merci de bien vouloir nous passer commande au minimum 5 jours avant

BUFFET CLASSIQUE

ASSORTIMENT DE SALADES :

Lentilles, taboulé, coleslaw, piémontaise

PLATEAU DE CHARCUTERIE :

Rosettes Jambon cru

ASSORTIMENTS DE VIANDES FROIDES :

Émincé de volaille au curry et Tranche de rosbeef
(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 et Terrine de poisson

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES :

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

17,95€ / pers

BUFFET PRESTIGE

ASSORTIMENT DE SALADES :

Tartare de tomates, lentilles, coleslaw, piémontaise

ASSORTIMENT DE TERRINES ET CHARCUTERIE :

Terrine de légumes

Jambon cru et rosette

(Cornichons, olives, mayonnaise, moutarde)

CŒUR DU REPAS CHAUD :

Suprême de pintade sauce morilles

Fagot d'haricots verts

Pommes dauphine

20,95€ / pers

FROMAGE

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 coupée en 21 morceaux 38€

Plateau mignardises sucrées assortiment 25 pièces 30,95€



BOUCHERIE D'AZIEU

PLATS CHAUDS

Pour mieux vous servir, merci de bien vouloir nous passer commande 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 courgettes 3,15€/pers

LES LEGUMES

Ratatouille 3,95€/pers
Caponata 3,95€/pers
Tatin de légumes 3,65€/pers
Tomates provençales 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



BOUCHERIE D'AZIEU

PLATS UNIQUES

Pour 6 pers minimum

Pour mieux vous servir, merci de bien vouloir nous passer commande au minimum 5 jours avant

PAËLLA

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

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

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

TAJINE

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

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

CHILI

Chili con carne avec riz
8,45€/pers

MOUSSAKA

Moussaka
8,15€/pers

LASAGNE

Lasagnes pur bœuf
7,95€/pers

Lasagnes saumon épinard
8,25€/pers

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



BOUCHERIE D'AZIEU