

Boucherie BAYLE  
47 rue Louis Pasteur  
42320 La Grand-Croix



NOTRE CARTE

MARIAGE 2017

Tel: 04 77 73 24 34

Site: [www.boucherie-bayle.com](http://www.boucherie-bayle.com)

Mail: [info@boucherie-bayle.com](mailto:info@boucherie-bayle.com)

Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Vous trouverez ci-joint notre carte des menus mariage.

Nous sommes heureux de pouvoir partager ce moment avec vous, en espérant que notre expérience participera à faire de votre mariage un moment inoubliable.

Tous les prix de nos menus s'entendent TTC, le service et la vaisselle sont compris. Les boissons ne sont pas incluses dans les menus.

Il est possible de modifier un plat, une entrée, un dessert..., nous nous réservons cependant, le droit d'ajuster nos tarifs en conséquence.  
Pour toute modification, merci de voir directement avec notre service traiteur

La Boucherie Traiteur Bayle vous remercie de la confiance que vous lui accordez et espère que les propositions ci jointes sauront répondre à vos attentes.

Nous restons à votre disposition pour tous renseignements supplémentaires.

Le service traiteur

04 77 73 24 34

## **Menu champêtre : Buffet Froid**

\*\*\*\*\*

**37.00 € / pers**

*Pain, Service et Vaisselles compris*

### **ENTREE**

*Cascade de crudités  
(8-10 sortes de salade au choix)*

### **ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE**

*(4 au choix accompagnées de leurs condiments)*

*Jambon blanc - Jambon cru - Terrine de campagne*

*Jambonnette - Tête roulée - Jésus cuit*

*Rosette (2 tr. / pers) - Mortadelle (1/2 tr. /pers)*

### **ASSORTIMENT DE MERRINE DE POISSON**

*(1/2 tranche, au choix)*

*Langouste - saumon oseillé - flétan - noix de Saint Jacques*

### **ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES**

*(2 au choix parmi)*

*Rôti de veau nature ou farci - Rosbif*

*Rôti de dinde - Rôti de porc échine*

### **FROMAGES**

*Fromage blanc ou sec et son pain aux noix*

### **Café**

### **DESSERT DES MARIÉS**

*Pièce montée (3 choux/pers) ou entremet*

*Prix de 37.00€ assujetti à une TVA de 10 % incluse - Hors boissons et suppléments*

## **Menu Mobi - Grill**

\*\*\*\*\*

**47€ / pers (50 pers)**

*Pain, Service et Vaisselles compris*

### **ENTREE**

*Cascade de crudité*

*(8-10 sortes de salade au choix)*

### **FORMULE MOBI-GRILL**

*1 Porcelet à la broche de 23kg*

*Ou*

*1 agneau à la broche supplément 1€/pers)*

### **ASSORTIMENT DE LEGUMES**

*Gratin dauphinois à la crème*

*Et sa ratatouille*

### **FROMAGES**

*Fromage blanc ou sec et son pain aux noix*

### **Café**

### **DESSERT DES MARIES**

*Pièce montée (3 choux/pers) ou entremet*

*Prix de 47€ assujetti à une TVA de 10 % incluse - Hors boissons et suppléments*

## **Menu de Provence**

\*\*\*\*\*

**44 € / pers**

*Pain, Service et Vaisselles compris*

### **ASSIETTE DU SUD**

*Mesclun de salade, tomate cerise poêlée, brochette involtini et gambas marinée, speck, 1/8 de melon, tranche fine de jambon cru et sa chips de parmesan, brochette chaude beurèck et involtini de courgette et sa vinaigrette fine au balsamique*

### **VIANDE CHAUDE**

*Mignon de veau poêlé, légumes croquants et son jus réduit*

### **ASSORTIMENT DE LEGUMES**

*Mousseline asperges - poivrons confits accompagnée  
de sa tomate provençale*

### **FROMAGES**

*Fromage blanc ou sec et son pain aux noix*

### **Café**

### **DESSERT DES MARIÉS**

*Pièce montée (3 choux/pers) ou entremet*

*Prix de 44€ assujetti à une TVA de 10% incluse - Hors boissons et suppléments*

## Menu Apérepas

\*\*\*\*\*

45.20 € / pers

*Pain, Service et Vaisselles compris*

### UN APERITIF EN GUISE D'ENTREE

7 PCS/ PERS

#### *Pièces froides*

- Toast
- Macaron salé
- Mini bagels
- Cristalline

#### *Pièces chaudes*

- Tapas jambon cru - mozzarella
- Croustade de lotte
- Beignet de gambas ou beurêck

### PLAT CHAUD

*Suprême de volaille farci aux petits légumes à la crème*

*Ou*

*Mignon de veau sauce champagne (sup 1.30€)*

*Ou*

*Noix de Saint Jacques poêlée au Martini & son fleuron de feuilletage (sup 2.75€)*

### ASSORTIMENT DE LEGUMES

*Croustillant de gratin dauphinois, mousseline d'aubergine et son cœur de tomate confite*

### FROMAGES

*Fromage blanc ou sec et son pain aux noix*

### Café

### DESSERT DES MARIES

*Pièce montée (3 choux/pers) ou entremet*

*Prix de 45.20€ assujetti à une TVA de 10 % incluse - Hors boissons et suppléments*

## **Menu Elégance**

\*\*\*\*\*

**47.70€ / pers**

*Pain, Service et Vaisselles compris*

### **ASSIETTE PERIGOURDINE**

*Mesclun de salade, tomate cerise poêlée, tranche de foie gras,  
cassolette de chutney framboise, pain perdu au basilic  
& sa vinaigrette fine au balsamique*

### **VIANDE CHAUDE**

*Tournedos de canard sauce Chambord façon Rossini*

*Ou*

*Mignon de veau sauce Chambord (sup 1.30€)*

*Ou*

*Dos de cabillaud, crémeux de poivrons confits & son croustillant*

### **ASSORTIMENT DE LEGUMES**

*Mousseline de carottes et noisettes torréfiées accompagnée d'un  
Croustillant de gratin dauphinois Ou d'un risotto aux champignons (sup 1€)*

### **FROMAGES**

*Fromage blanc ou sec et son pain aux noix*

### **Café**

### **DESSERT DES MARIES**

*Pièce montée (3 choux/pers) ou entremet*

*Prix de 47.70€ assujetti à une TVA de 10 % incluse - Hors boissons et suppléments*

## **Menu Trilogie**

\*\*\*\*\*

**54.10 € / pers**

*Pain, Service et Vaisselles compris*

### **ASSIETTE DU PECHEUR**

*Mesclun de salade, tomate cerise poêlée, merrine de poisson, brochette de poivrons et olive farcie, vinaigrette fine au balsamique accompagnée d'un gressin et de ses croûtons*

### **PLAT 1 : POISSON CHAUD**

*Trou normand : sorbet au choix, (alcool fourni)*

*Accompagné d'un*

*Filet de flétan sauce champagne*

*Ou*

*Dos de cabillaud et sa crème de poivrons*

### **PLAT 2 : VIANDE CHAUDE**

*Mignon de veau sauce Chambord (sup 1.30€)*

*Ou*

*Suprême de pintadeau farci aux petits légumes*

### **ASSORTIMENT DE LEGUMES**

*Mousseline d'asperge et son croustillant de gratin dauphinois*

### **FROMAGES**

*Fromage blanc ou sec et son pain aux noix*

### **Café**

### **DESSERT DES MARIÉS**

*Pièce montée (3 choux/pers) ou entremet*

*Prix de 54.10€ assujetti à une TVA de 10 % incluse - Hors boissons et suppléments*

## **Menu Enfant**

\*\*\*\*\*

**10.10 € / pers**

*Pain, Service et Vaisselles compris*

### **ENTREE**

*Pizza au choix*

*Ou*

*Cascade de crudités*

### **VIANDE CHAUDE**

*Jambon chaud*

*Ou*

*Emincé de volaille*

### **ACCOMPAGNEMENT**

*Tagliatelles*

*Ou*

*Gratin dauphinois*

*Ou*

*Pommes dauphines*

### **FROMAGES**

*Fromage blanc ou sec et son pain aux noix*

### **DESSERT DES MARIES**

*Pièce montée ou entremet*

*Prix de 10.10€ assujetti à une TVA de 10 % incluse - Hors boissons et suppléments*

### *Nos suppléments :*

- ✓ *Fontaine à chocolat : petits fours, fruits et bonbons 90€  
(min 50 pers)*
  
- ✓ *Fontaine à champagne décorée : 60€ (min 70 coupes)*
  
- ✓ *Pyramide de macarons (80 unités) : 100€*
  
- ✓ *Atelier Plancha : nous consulter*

### *Nos prix s'entendent*

- ✓ *Vaisselle complète pour l'apéritif & le repas*
  
- ✓ *Nappage & serviettes pour l'apéritif & le repas accompagnés  
d'un chemin de table dans la mesure du possible*
  
- ✓ *Déplacement dans un rayon de 40km, au-dessus de ce  
périmètre consulter nos forfaits déplacement*
  
- ✓ *Une mise en place d'1h30 réalisée 2h avant l'arrivée des  
convives (suivant la prestation)*
  - ✓ *Décoration du buffet*
  
  - ✓ *Visite de la salle au préalable si besoin*

Boucherie – Traiteur Bayle  
47 Rue Louis Pasteur  
42320 La Grand-Croix

\*\*\*\*\*

Tel : 04. 77. 73 24. 34  
Fax : 04. 77. 73. 56. 69  
[info@boucherie-bayle.com](mailto:info@boucherie-bayle.com)  
[www.boucherie-bayle.com](http://www.boucherie-bayle.com)

