



L'apéritif des fêtes

Côté froid

Le plateau de 24 pièces, clubs prestige : 28 €

Saumon fumé
Foie gras de canard
Jambon cru du Morvan
Rillettes d'oie

Côté chaud

Le plateau de 24 pièces : 28 €

Bouchées d'escargots
Cromesquis de cochon à la diable
Tatin d'oignons
Brioches au lard fumé

Les verrines

Le plateau de 12 pièces : 26 €

Crèmeux de chèvre et saumon aux herbes
Foie gras, confit d'oignon et pain d'épices
Crèmeux d'avocat aux gambas et duo de saumon et
saumon fumé au yuzu

Tous nos produits sont confectionnés par nos soins
dans notre laboratoire à Saulieu.

Pour vous donner entière satisfaction, il est souhaitable de commander
minimum une semaine à l'avance

Un acompte de 30% sera demandé lors de la commande

Pierrick Bougerolle, charcutier-traiteur fabricant

Pour tout renseignement, n'hésitez pas à nous contacter

Pierrick BOUGEROLLE
42 Rue du Marché 21210 SAULIEU
03.80.64.14.18

www.charcuterie-traiteur-bougerolle.fr
pierrickbougerolle@orange.fr

