

**Salade océane:** blé, tomate, courgettes, poivron, thon, crevettes, vinaigrette

**Salade marinette:** pâtes, surimi, œufs de truite, assaisonnement au citron

**Salade Niçoise:** haricots verts, pomme de terre, œuf dur, oignons blancs, tomate, anchois marinés, thon, olives de Nice, vinaigre de Xérès.

**Salade méli mélo:** riz, poivrons, jambon, maïs, cœur de palmier

## Nos jambons crus italiens:

Jambon de Parme 20 mois minimum

Jambon San Daniele 20 mois minimum

Jambon Culatta 12 mois minimum

Castel Speck

Jambon blanc rôti aux herbes

Présentés sur planches dégustation sur commande.

Les prix sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction des arrivages et des saisons. Ils vous seront confirmés lors de votre commande.

Imprimé par nos soins.  
Siret: 409 408 630 00021

Édition avril 2015

## Charcuterie italienne

**Planches italiennes: 2.50 €/pers**

Assortiment de divers spécialités de saucissons finement tranchés, présentés sur planches à dégustation:

Nostrano

Del Po,  
Ungherese

Cherubino

Sopressa Veneta

Toscana

Finocchiona

Ventricina

Romana

Scudetto

Napoli douce ou piquante

Mugnano fumé ou piquante

Méditerranéenne

Strolghino

Canosa

Romagnola

Véritable Mortadelle aux pistaches de Bologne

Bresaola, Lombetto

Pancetta coppata, coppa

Levoneto curvo,

Levoneto Rustico

*D'excellente qualité,  
ils sont garantis sans  
gluten, sans lactose,  
sans polyphosphates  
ajoutés et unique-  
ment fabriqués avec  
des arômes naturels*

**Nous achetons cette charcuterie directement au fabricant.  
en Italie.**



Boucherie Charcuterie du

Plateau

Mr et Me Chesnel

tel :02 32 35 03 15

E mail:  
boucherie.chesnel@dbmail.com



# Nos salades et entrées froides



## les entrées froides

Verrine de saumon macédoine: 3.60 €/p

Verrine de tourteau macédoine: 3.60 €/p

Verrine crevettes cocktail et guacamole: 3.60 €/p

Verrine de St Jacques et pts légumes: 3.60 €/p

Verrine Oslo (céleri, fond d'artichaut, œuf mollet saumon fumé) 3.60 €/p

Verrine de homard macédoine: 6.90 €/p

1/2 avocat crevettes : 3 €/p

1/2 avocat tourteau: 3€/p

Buchette jambon macédoine: 2.40 €/p

Buchette saumon fumé guacamole: 4.20 €/p

Charlotte saumon et poireaux:

Œuf en gelée au jambon (œuf mimosa): 2.50 €/p

Œuf en gelée au saumon fumé (œuf mollet) 2.80 €/p

Gâteau de crêpes aux crudités: 15 €/kg

Gâteau de crêpes au jambon : 15 €/kg

Gâteau de crêpes au saumon fumé: 20 €/kg

Cornet de jambon blanc macédoine: 3.50 €/p

Cornet de jambon blanc asperges 3.50 €/p

Cornet de jambon cru asperges 4.50 €/p

Cornet de saumon fumé asperges et guacamole 6.50 €/p



## les salades composées

### Les classiques:

Carottes rapées

Céleri rémoulade

Piémontaise

Taboulé merguez

### Les saisonnières

**Taboulé aux fruits** semoule, orange, pamplemousse, raisins

**Salade arlequin:** quinoa, concombre, tomate, radis vinaigrette

**Salade japonaise:** soja frais, poivrons, olives, moules, crevettes, encornets, vinaigrette, sauce soja.

**Salade duo de rapés:** julienne de carottes et panais, noisettes, sauce au citron

**Salade Waldorf:** jambon, pomme fruit, noix, céleri branche, raisins, mayonnaise légère

**Salade Cranberries:** blé, quinoa, céréales, graines, cranberries vinaigrette



### Les originales:

**Salade paysanne** bœuf cuit, pomme de terre, tomate, cornichons, vinaigrette

**Taboulé crevettes**

**Salade suédoise:** rollmops, concombre, pomme de terre, mayonnaise, vinaigre

**Salade coleslaw:** carottes, chou blanc, mayonnaise, jus d'orange

**Chou à l'indienne:** chou blanc, carottes, poivrons, curry, vinaigrette

**Chou laboureur** salade de chou blanc, jambon, fromage, vinaigrette

**Chou alsacien** chou blanc, francfort, lardons, vinaigrette au vinaigre de framboise

**Salade Neptune** pomme de terre, surimi au saumon, mayonnaise, crème, ciboulette

**Salade du Puy:** lentilles, lardons, oignons rouges, saucisse jurassienne, vinaigrette au vinaigre de framboise

**Salade de pâtes au pesto:** pâtes, mozarella, tomate cerise, pesto

**Salade de pâtes au parmesan:** pâtes, mortadelle, crème de parmesan, poivrons

**Salade de pâtes campagnarde:** pâtes, œuf dur, jambon, sauce mayonnaise à la tomate

**Salade aux trois riz:** riz blanc, riz rouge, ris sauvage, poulet, ananas mayonnaise au curry.

**Salade Joséphine:** haricots noirs, haricots rouges, fèves, oignons, jambon, vinaigrette

**Salade grecque:** riz, tomate, féta, olives noires, concombre vinaigrette

**Salade mexicaine:** maïs, haricots rouges, poivrons, tomates, vinaigrette