

TRAITEUR MAISON

80+ RECETTES MAISON

Buffets, cocktails, plats chauds et pâtisseries — préparés par vos bouchers, avenue du Général Leclerc.

18 Av. du Général Leclerc, 25600 Sochaux
Tél. 09 82 30 64 11

APÉRITIFS · ENTRÉES
PLATS · DESSERTS

NOTRE MÉTIER, C'EST LA VIANDE. RECEVOIR, C'EST NOTRE PLAISIR.

Avenue du Général Leclerc, à Sochaux, nous travaillons chaque jour la même matière : de la belle viande, choisie avec exigence, découpée et préparée à la main, vendue à des clients que nous connaissons par leur prénom.

Le traiteur est né de là. Un buffet pour un mariage, un plateau pour une réunion, un couscous pour cinquante convives : on nous l'a demandé, nous avons dit oui — et nous ne nous sommes plus arrêtés.

01
FAIT MAISON

Terrines, pâtés en croûte, farces, sauces, pâtisseries : tout est préparé dans notre laboratoire, pas ailleurs.

02
VIANDE HALAL

Toutes nos viandes et charcuteries sont certifiées halal, sélectionnées auprès de fournisseurs suivis de près.

03
SUR MESURE

Une recette de famille, un régime, un budget précis : dites-le nous, nous composons le menu avec vous.

« Ce que nous servons à votre table, nous le servirions à la nôtre. »

POUR TOUS LES MOMENTS OÙ L'ON MET LES PIEDS SOUS LA TABLE

Du plateau de 30 pièces pour une réunion de bureau au buffet complet d'un mariage de 200 convives, nous adaptons les quantités, les formats et le service. Toutes nos prestations démarrent à partir de 6 personnes.

01 MARIAGES & FIANÇAILLES

Buffet froid, plats chauds, pièce montée et desserts à l'assiette.

02 BAPTÊMES & COMMUNIONS

Formules familiales, portions généreuses, desserts personnalisés.

03 SÉMINAIRES & ENTREPRISES

Plateaux-repas, pauses gourmandes, cocktails déjeunatoires.

04 ANNIVERSAIRES

Number cakes, layer cakes et buffets apéritifs à composer.

05 REPAS DE FAMILLE

Couscous, tajines, rôtis farcis : les grandes tablées, sans la vaisselle.

06 FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Dinde et chapon, foie gras, bûches et panettones artisanaux.

OÙ NOUS INTERVENONS

Sochaux, Montbéliard, Audincourt, Valentigney, Hérimoncourt, Grand-Charmont et l'ensemble du Pays de Montbéliard. Au-delà, parlons-en : nous nous déplaçons volontiers si l'événement s'y prête.

6
PERSONNES MINIMUM

QUATRE ÉTAPES, UN COUP DE FIL

01

ON EN PARLE

Appelez-nous ou passez à la boucherie avec votre date, votre nombre de convives et vos envies. Le devis est gratuit et sans engagement.

02

ON VALIDE

Le menu est arrêté et confirmé **8 jours avant** la date. C'est le délai qu'il nous faut pour approvisionner et tout préparer sereinement.

03

ON PRÉPARE

Tout est cuisiné au plus près du jour J, dressé sur plats ou en plateaux, prêt à servir ou prêt à réchauffer selon la formule.

04

RETRAIT OU LIVRAISON

Retrait à la boucherie à l'heure convenue, ou livraison sur place dans le Pays de Montbéliard, à convenir lors du devis.

BON À SAVOIR

- Prestations à partir de 6 personnes.
- Tarifs indiqués par pièce, par part ou par personne selon le produit.
- Prix susceptibles d'évoluer selon la saison : le devis fait foi.
- Viandes et charcuteries certifiées halal.

COMMANDES

09 82 30 64 11

18 Av. du Général Leclerc
25600 Sochaux

01 **APÉRITIFS & COCKTAILS** 07
Bouchées chaudes et froides, verrines, canapés, plateaux à composer.

02 **ENTRÉES & BUFFETS FROIDS** 11
Salades, soupes, terrines, pâtés en croûte, feuilletés et spécialités.

03 **PLATS CHAUDS** 15
Couscous, tajines, rôtis farcis, gratins et grands classiques mijotés.

04 **DESSERTS & PÂTISSERIES** 20
Entremets, pièces montées, cakes personnalisés et desserts à l'assiette.

Chaque produit peut être commandé seul ou intégré à une formule complète. Vous hésitez sur les quantités ? Nous comptons avec vous, convive par convive.

01 APÉRITIFS & COCKTAILS

Vingt bouchées à piocher, à mélanger, à empiler sur un plateau. Comptez 8 à 10 pièces par personne pour un apéritif, 14 à 16 pour un cocktail dînatoire.

CHAUD · FROID · VÉGÉTARIEN · PLATEAUX

BÖREK EN CIGARE

1,50 € /pièce

De fines roulades de pâte filo dorées au four, garnies au fromage et aux herbes fraîches, à la viande, aux épinards ou aux légumes. Ça croustille, et ça part toujours en premier.

GOUGÈRE AU FROMAGE

1,50 € /pièce

Une pâte à choux légère, généreusement chargée d'emmental ou de comté. Moelleuse dedans, croustillante dehors : la bouchée que vos invités reprennent deux fois.

MINI-BURGER AU BŒUF

1,00 € /pièce

Petit pain moelleux, galette de bœuf de notre boucherie, garniture fraîche et une pointe de sauce. Le format qui met tout le monde d'accord, des enfants aux patrons.

BLINI CREVETTE & ANETH

1,30 € /pièce

Un blini moelleux, une crevette bien tendre, une pointe d'aneth. Frais, net, élégant — la bouchée qui allège un buffet chargé.

MINI PÂTÉ EN CROÛTE VOLAILLE

1,50 € /pièce

Farce de volaille assaisonnée à la main, enveloppée dans une pâte dorée et croustillante. Le grand classique du charcutier, en format bouchée.

NAVETTE AU JAMBON

1,50 € /pièce

Un petit pain navette moelleux, du jambon halal de qualité et une garniture fraîche. Simple, généreux, et toujours vidé avant les autres.

TOAST CHARCUTERIE

1,20 € /pièce

Pain légèrement grillé et charcuteries choisies au comptoir, juste à côté du laboratoire. Le meilleur de la boucherie, ramené à une bouchée.

TOAST AU FOIE GRAS

1,50 € /pièce

Pain finement grillé, foie gras fondant, rien de plus. La bouchée qui fait lever un sourcil et sauver une soirée.

CLUB SANDWICH

1,50 € /pièce

Pain de mie toasté, garniture fraîche, version charcuterie ou version poisson. Se mange debout, un verre dans l'autre main.

MADELEINES SALÉES

1,00 € /pièce

La madeleine passée du côté salé, moelleuse et parfumée. Quatre parfums à panacher selon l'humeur du buffet.

Saumon fumé & aneth · Chèvre, miel & thym · Olives, tomates séchées & basilic · Chorizo & poivron

MINI-QUICHES

1,00 € /pièce

Pâte croustillante, appareil crémeux, garniture généreuse. Six recettes pour contenter les traditionnels comme les curieux.

Lorraine · Saumon & épinards · Chèvre & épinards · Poireaux & comté · Légumes du soleil · Chorizo & poivrons

MINI-PIZZAS

1,00 € /pièce

Pâte moelleuse et sauce tomate maison au poivron, cuites le jour même. Huit garnitures, du classique au plus fin.

Margherita · Pepperoni · Légumes grillés · Chèvre & miel · Jambon & champignons · Pesto & mozzarella · Viande hachée · Saumon, crème & aneth

VERRINES SALÉES

1,50 € /pièce

Des verrines montées à la commande, fraîches et lisibles : on reconnaît chaque ingrédient. Sept recettes au choix.

Saumon & crème citronnée · Avocat, crevette & pamplemousse · Chèvre, miel & noix · Tomate, mozzarella & pesto · Betterave & fromage frais · Rillettes de thon maison · Saumon fumé & pomme verte

TERRINE DE VEAU

2,10 € /pièce

Notre terrine maison : du veau tendre, un assaisonnement discret, une cuisson lente. Texture fondante, goût franc, service froid.

MINI-MAURICETTES GARNIES

1,50 € /pièce

La petite mauricette et sa croûte souple, garnie d'un assortiment de nos charcuteries. Une bouchée d'ici, gourmande et sans chichi.

CANAPÉS

1,20 € /pièce

L'assortiment qui structure un plateau : cinq canapés dressés un par un, pour de la couleur et des saveurs qui ne se ressemblent pas.

Saumon fumé & crème citronnée · Chèvre, miel & noix · Jambon cru & tomate confite · Rillettes de thon maison · Légumes grillés & pesto

WRAPS AU POULET

1,60 € /pièce

Poulet tendre, légumes frais et sauce onctueuse roulés serré, puis tranchés. Parfaits pour les buffets debout et les plateaux-repas.

SAUCISSE BRIOCHÉE

1,10 € /pièce

Notre saucisse enroulée dans une pâte briochée maison ou un feuilletage léger, au choix. Le classique que personne ne refuse jamais.

SARMA

1,00 € /pièce

Feuilles de vigne roulées à la main, farcies de riz et de viande hachée délicatement assaisonnée. Une spécialité qui a du caractère et de la mémoire.

ASPIC MAISON

1,50 € /pièce

Préparations froides en gelée, garnies de légumes, de viande ou de poisson. Le geste charcutier dans ce qu'il a de plus précis.

L'OFFRE IDÉALE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

PLATEAU SALÉ-SUCRÉ 100 PIÈCES

Composez votre plateau selon vos envies, avec les bouchées de tout le catalogue : salées, sucrées, chaudes ou froides.
Dès 100 pièces, profitez d'un tarif dégressif selon le nombre de convives : plus vous êtes nombreux, plus le prix par pièce baisse.
Au-delà de 100 pièces, demandez votre devis personnalisé gratuit pour votre événement !

150 €

LE PLATEAU
100 PIÈCES

APÉRITIF

8 à 10 pièces par personne, sur une heure environ.

COCKTAIL DÎNATOIRE

14 à 16 pièces par personne, salé et sucré compris.

AVANT UN REPAS

5 à 6 pièces par personne suffisent largement.

02
ENTRÉES & BUFFETS FROIDS

Salades composées, terrines, pâtés en croûte, feuilletés et spécialités des Balkans, du Maghreb et d'ailleurs. De quoi remplir une table entière avant même les plats.

SALADES | TERRINES | FEUILLETÉS | SOUPES

SALADES FRAÎCHEUR

1,99 € /part

Les indispensables du buffet froid, râpés et assaisonnés le jour même. À prendre seuls ou à panacher.

Carottes râpées · Céleri rémoulade · Betteraves · Concombre · Coleslaw

SALADE PIÉMONTAISE

3,99 € /part

Pommes de terre fondantes, dés de jambon, œufs, cornichons et tomates, liés à la mayonnaise. La recette qu'on ne modernise pas.

SALADE DE RIZ NIÇOISE

3,99 € /part

Riz tendre, thon, tomates, maïs, olives et œufs, assaisonnement léger et parfumé. Colorée, équilibrée, méditerranéenne.

SALADES COMPOSÉES

4,99 € /part

Les grandes salades qui tiennent au corps, préparées en saladier ou en portions. Cinq recettes, du classique au turc.

Salade de pâtes · Macédoine de légumes · Taboulé · Taboulé turc (kısır) · Salade de pommes de terre

SOUPES MAISON

8,00 € /part

Deux soupes qui réchauffent une salle entière, mijotées longuement avec viande, légumineuses et herbes fraîches.

Harira (tomates, lentilles, pois chiches, agneau ou bœuf) · Chorba (légumes, viande, vermicelles, épices)

PÂTÉ EN CROÛTE VEAU & VOLAILLE

4,99 € /part

Veau et volaille assaisonnés aux herbes, enfermés dans une pâte dorée montée à la main. La pièce de charcutier par excellence.

PÂTÉ EN CROÛTE DE POISSONS

4,99 € /part

Poissons sélectionnés, herbes et épices dosées avec retenue, pâte dorée et croustillante. L'entrée qui surprend agréablement.

PÂTÉ EN CROÛTE DE LÉGUMES

3,99 € /part

La version végétarienne, garnie de légumes frais finement préparés et relevés d'herbes. Légère, colorée, pas décorative pour autant.

TERRINE DE LÉGUMES

2,99 € /part

Une terrine claire et colorée, assemblée légume par légume. Fraîche en entrée, élégante sur un plateau froid.

TERRINE DE POISSONS

3,99 € /part

Poissons finement travaillés et assaisonnés pour une texture douce et une saveur délicate. Servez-la bien froide, avec un trait de citron.

TAPENADES

2,99 € /pièce

Tartinables, onctueuses, ensoleillées : à poser sur la table avec du pain grillé et laisser faire.

Aubergine (douce, légèrement fumée) · Poivrons (sucrée, légèrement relevée)

PASTILLA SALÉE

36,00 € /pièce

Grande pastilla à partager, pâte croustillante et garniture généreuse aux épices douces. Existe aussi en part individuelle à 5,99 €.

Poulet · Fruits de mer

LAKRUR ÉPINARDS OU POIREAU

3,99 € /part

La tourte albanaise : une pâte fine et dorée, une garniture d'épinards frais ou de poireaux fondants. Végétarienne et pleine de goût.

LAKRUR À LA VIANDE HACHÉE

4,99 € /part

Même pâte fine et croustillante, garniture de viande hachée finement assaisonnée. Généreuse, franche, à servir tiède.

NEMS

1,50 € /pièce

Roulés serrés, frits juste avant le service, garnis de légumes finement émincés et d'épices délicates.

Poulet · Crevettes · Légumes

TRIANGLES SALÉS (BRIOUATES)

1,50 € /pièce

Pâte dorée, garniture fondante et parfumée, pliage à la main. Quatre farces pour varier le plateau.

Viande hachée · Poulet · Thon · Épinard & ricotta

TORTILLAS

3,00 € /pièce

Moelleuses, préparées avec des ingrédients simples, à découper en parts pour l'apéritif ou à servir en entrée.

Nature · Fromage · Oignons

MÉDAILLON DE SAUMON

4,99 € /pièce

Saumon délicatement cuit, servi avec une macédoine de légumes frais taillés en petits dés. Élégant, frais, parfaitement calibré.

VOL-AU-VENT

5,99 € /pièce

Feuilleté doré, garniture crémeuse coulée au dernier moment. Quatre versions, de la plus douce à la plus marine.

Poulet · Champignons · Fruits de mer · Saumon

FILET DE BŒUF WELLINGTON

12,00 € /part

Notre filet de bœuf, une duxelles de champignons, un feuilletage doré : 350 g par personne, et la pièce maîtresse est trouvée.

CROUSTADE ST-JACQUES

6,99 € /pièce

Croustade dorée garnie de noix de Saint-Jacques et d'une sauce crémeuse aux fines herbes. L'entrée chaude des grands soirs.

COQUILLE ST-JACQUES

4,99 € /pièce

Noix de Saint-Jacques gratinées dans leur coquille, sauce crémeuse aux fines herbes. Se réchauffe en quelques minutes, sans rien perdre.

POGAÇA

1,99 € /pièce

La brioche salée turque : pâte souple et dorée, cœur de fromage fondant. Parfaite pour les pauses gourmandes et les petits déjeuners d'équipe.

CAKES SALÉS

2,99 € /part

Moelleux, généreusement garnis, tranchés à la demande. Cinq recettes qui tiennent bien sur un buffet.

Jambon & olive · Saumon & aneth · Légumes du soleil · Fromage & herbes · Chorizo

À PARTIR DE 6 PERSONNES

03 PLATS CHAUDS

Les grandes marmites : couscous, tajines, mijotés, gratins et rôtis farcis. Livrés prêts à servir ou prêts à réchauffer, avec l'accompagnement de votre choix.

MIJOTÉS | RÔTIS | POISSONS | GRATINS

COUSCOUS

dès 14 € /part

Semoule fine et aérée, légumes mijotés dans un bouillon parfumé, viandes de notre boucherie. Le plat qui rassemble le plus de monde autour d'une table.

Végétarien 14 € · 1 viande 16 € · 2 viandes 18 € · 3 viandes 20 € — au choix : veau, merguez, poulet, agneau

PAËLLA DE POISSON

19,98 € /pers.

Riz safrané, poissons frais, herbes et épices méditerranéennes, cuisson lente dans la grande poêle. Un plat qui se pose au centre et fait son effet.

TAJINE AU CHOIX

14,00 € /pers.

Mijotés lentement, servis dans leur jus parfumé aux épices traditionnelles. Trois versions, du sucré-salé au plus végétal.

Aux pruneaux · De légumes · Poulet & olives, citron confit

PLATEAU RACLETTE OU PIERRADE

5,25 € /pers.

Le repas qui se cuisine à table. Version raclette : fromage, charcuteries, pommes de terre et condiments. Version pierrade : viandes à griller, sauces et garnitures.

SPAGHETTIS

13,00 € /pers.

Préparés à la minute, sauce montée juste avant le service. Quatre recettes, de la plus marine à la plus classique.

Saumon, sauce oseille · À la marocaine · Fruits de mer · Carbonara

GÖZLEME

2,50 € /pièce

Pâte étirée à la main, garnie puis cuite à la plaque : croustillante dehors, moelleuse dedans.

Épinards · Viande hachée · Fromage

PIDE

3,99 € /pièce

La barque turque : pâte artisanale moelleuse, dorée au four, garnie généreusement.

Fromage · Épinards · Viande hachée

LAHMACUN

2,50 € /pièce

Pâte très fine, viande hachée, légumes frais et épices, cuisson rapide au four. Se roule avec de la salade et un trait de citron.

PAVÉ DE SAUMON, SAUCE OSEILLE

11,00 € /pers.

Saumon cuit à cœur et nappé d'une sauce à l'oseille onctueuse, avec l'accompagnement de votre choix.

Riz parfumé · Pâtes fraîches · Légumes sautés

PAUPIETTES MAISON

dès 47,95 € /kg

Farcies et bardées à l'atelier, puis mijotées doucement. Comptez un kilo pour 5 à 6 personnes, accompagnement compris.

Volaille 47,95 €/kg · Veau 51,60 €/kg — riz, pommes de terre, purée maison ou haricots verts

DORADE AU FOUR

9,50 € /pers.

Dorade entière cuite au four pour garder toute sa tendreté, servie avec ses petits légumes de saison. Léger et net.

GIGOT D'AGNEAU AU FOUR

11,00 € /pers.

Gigot rôti lentement, tendre jusqu'à l'os, accompagné de haricots verts frais. Le dimanche en famille, servi pour cinquante.

DINDE OU CHAPON

8,00 € /pers.

Volaille mijotée en sauce, tendre et savoureuse, servie avec des pommes de terre grenaille fondantes. Le plat des fêtes, sans le stress du four.

SOURIS D'AGNEAU CONFITE

17,99 € /pers.

Cuite à basse température jusqu'à se détacher à la cuillère, parfumée aux herbes et nappée de son jus réduit.

Riz parfumé · Haricots verts croquants · Pommes de terre grenaille ou écrasées

LASAGNES

15,00 € /pers.

Pâtes fraîches, montage soigné, gratinage au four jusqu'aux bords croustillants. Deux versions au choix.

Viande hachée · Saumon & épinards

LENTILLES PETIT SALÉ

8,00 € /pers.

Lentilles mijotées longuement avec des morceaux de viande choisis à l'atelier. Rustique, nourrissant, imbattable en hiver.

CASSOULET

8,00 € /pers.

Notre version : haricots fondants gorgés de bouillon, keftas maison ou saucisses fumées. Le classique, revu avec notre accent.

HACHIS PARMENTIER

8,00 € /pers.

Purée onctueuse dorée au four, bœuf mijoté aux oignons et aux aromates. Celui de la cuisine familiale, en plus grand.

GRATIN DAUPHINOIS

4,99 € /pers.

Pommes de terre finement tranchées, crème à l'ail, cuisson longue et douce. L'accompagnement qui met tout le monde d'accord.

MOUSSAKA

9,00 € /pers.

Notre moussaka turque : tranches d'aubergines fondantes, viande mijotée à la tomate et aux épices, gratinée juste ce qu'il faut.

TARTIFLETTE

9,00 € /pers.

Pommes de terre tendres, oignons fondants, lardons cuisinés et reblochon doré au four. Riche, réconfortante, hivernale.

GOULASH

14,00 € /pers.

Viande ultra-tendre longuement mijotée au paprika, légumes fondants et herbes aromatiques.

Riz parfumé · Pâtes al dente · Pommes de terre fondantes

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

dès 8 € /pers.

Riz crémeux, champignons frais, tour de main jusqu'à la bonne onctuosité. Une option végétarienne qui ne fait pas figure de second choix.

GRATIN DE PÂTES

9,00 € /pers.

Pâtes fondantes, sauce onctueuse, gratinage généreux. Choisissez la garniture selon la table à nourrir.

Poulet · Saumon · Fromage · Viande hachée

LÉGUMES FARCIS

8,00 € /part

Riz et viande hachée parfumés, nappés de notre sauce tomate maison, cuits au four dans le légume.

Poivrons · Tomates · Courgettes

RFISSA

11,00 € /part

Fines crêpes de msemen ou feuilles de trid nappées d'une sauce riche aux épices, poulet tendre et lentilles. La spécialité marocaine des grandes occasions.

PIÈCE ENTIÈRE — 6 PERSONNES

RÔTIS FARCIS

1 kg · 6 pers.

Farcis à l'atelier, ficelés à la main et cuits lentement pour garder la viande tendre. Chaque pièce est livrée avec l'accompagnement de votre choix : riz, pommes de terre, purée maison ou haricots verts.

PINTADE	DINDE	BŒUF	VEAU
47,95 €	47,95 €	48,50 €	51,60 €

Un plat qui ne figure pas au catalogue ? Une recette de famille à reproduire ? Dites-nous laquelle, nous la travaillons avec vous.

09 82 30 64 11

04
DESSERTS & PATISSERIES

Entremets, pièces montées, layer cakes et desserts à l'assiette. Toutes les saveurs sont personnalisables — y compris celles qui ne figurent pas dans la liste.

ENTREMETS | MARIAGES | SUR MESURE | À L'ASSIETTE

ENTREMETS

5,50 € /part

Légers, montés en couches, finis à la main. Huit saveurs au catalogue — et toute autre que vous nous demanderez.

Chocolat noir · Vanille & caramel beurre salé · Fruits rouges · Citron meringué · Noisette pralinée · Pistache · Mangue-passion

SAINT-HONORÉ

5,50 € /part

Feuilletage croustillant, choux garnis de crème pâtissière, chantilly montée serrée et caramel doré. Un monument, tranché en parts.

PIÈCE MONTÉE DE CHOUX

5,50 € /part

Trois choux par personne, garnis de crème pâtissière, montés en pyramide et décorés au caramel ou au chocolat. Le dessert de mariage par excellence.

LAYER CAKE

4,20 € /part

Génoises moelleuses superposées, crèmes onctueuses entre chaque couche, décor accordé à votre thème.

Toppings : fruits frais · macarons · chocolate drip · caramel coulant · décor personnalisé

NUMBER CAKE

4,20 € /pers.

Le chiffre de l'année, en biscuit et en crème, décoré selon vos envies. Anniversaires ronds et pas ronds.

Toppings : fruits frais · macarons · pépites de chocolat · caramel coulant · décor personnalisé

PARIS-BREST

9,00 € /pers.

Pâte à choux légère, crème pralinée généreuse, amandes effilées. Le classique français que nous ne touchons pas.

MACARONS

5,50 € /pers.

Trois macarons par personne, coques lisses et ganaches parfumées. À panacher librement.

Chocolat · Vanille Bourbon · Framboise · Pistache · Caramel beurre salé · Citron meringué · Mangue-passion

CUPCAKES

2,99 € /pers.

Moelleux, surmontés d'un topping soigné, avec un insert au cœur si vous le souhaitez : ganache, caramel, confit de fruits ou crème.

FRAISIER

5,50 € /pers.

Biscuit moelleux, crème mousseline légère, fraises fraîches rangées une à une. Le dessert du printemps, tenu à la fraîche.

FRAMBOISIER

5,50 € /pers.

Même construction, framboises fraîches et acidulées. Frais, net, joliment acide en fin de repas.

BÛCHE DE FÊTES

4,50 € /pers.

Personnalisée, moelleuse, décorée pour la table de Noël ou du Nouvel An.

Chocolat · Vanille & caramel beurre salé · Fruits rouges · Praliné-noisette · Citron meringué · Pistache · Mangue-passion · Noix de pécan

FORÊT NOIRE

4,50 € /pers.

Biscuit chocolat, cerises, chantilly onctueuse et copeaux de chocolat. Un classique qui n'a jamais quitté les tables de fête.

FORÊT BLANCHE

4,50 € /pers.

La version claire : biscuit chocolat, cerises, chantilly et décor tout en blanc. Plus légère à l'œil comme en bouche.

OPÉRA

4,50 € /pers.

Biscuit joconde imbibé de sirop café, crème au beurre café, ganache chocolat noir. Rigoureux, comme il se doit.

PANETTONE ARTISANAL

28,00 € /pièce

Mie légère et filante, longue pousse. Trois versions pour les fêtes de fin d'année.

Classique · Chocolat · Fruits confits

DESSERTS MINIATURES

1,20 € /pièce

Les mêmes pâtisseries, en format bouchée, pour finir un cocktail sans sortir les assiettes.

DESSERTS À L'ASSIETTE & DESSERTS INDIVIDUELS

Quatre miniatures dressées par assiette, ou le dessert entier en portion individuelle. Vous composez librement dans la liste ci-dessous : pâtisseries préparées la veille au plus tôt, dressées le jour même.

ASSIETTE GOURMANDE

dès 4,80 €

4 desserts miniatures dressés par assiette.

FORMAT INDIVIDUEL

4,50 €

La pièce, dessert entier en portion individuelle.

Éclairs — chocolat, café, vanille, pistache
Mousses légères — chocolat, fruits, spéculoos
Crème brûlée
Île flottante
Panna cotta & son coulis
Riz au lait crémeux
Paris-Brest individuel
Cannelés
Millefeuille croustillant
Tiramisu traditionnel
Tropézienne
Religieuse
Cheesecake — plusieurs parfums
Cookies moelleux
Opéra · Saint-Honoré

TARTELETTES AU CHOIX

Tatin · Citron meringué · Fraise · Framboise · Poire · Pomme

ON PREND VOTRE COMMANDE.

TÉLÉPHONE

09 82 30 64 11

PORTABLE

06 52 43 18 84

LA BOUCHERIE

18 Av. du Général Leclerc
25600 Sochaux

Passez nous voir avec votre date en tête : on regarde ensemble le nombre de convives, le budget et les envies, et vous repartez avec un devis. Toutes les commandes se confirment 8 jours à l'avance.