



BOUYARD & CIE, LA GASTRONOMIE SUR VOTRE TABLE.

Pour séduire, étonner, conquérir et ravir.

« Rêve, bonheur, compétence et qualité pour vous. Et vos invités. »

Vous avez un budget, nous avons des propositions !

Bouyard & Cie

Un évènement qui mérite une réception ? (mariage, communion, dîner d'affaires, repas de famille, etc...)

Christophe Bouyard vous propose ses services de traiteur à domicile où dans la salle de votre choix.

Buffets froids/chauds, Véritable jambon à la broche au feu de bois, Barbecue ou Menus gastronomiques, Christophe est à votre écoute. Il vous conseille, vous aiguille et ensemble, vous optez pour la formule qui conviendra le mieux pour l'organisation de votre festivité tout en respectant votre budget.

Christophe vous apporte sa créativité culinaire, ses compétences et son professionnalisme en exploitant que des produits frais et de qualité.

Il assure aussi bien un nombre limité de convives qu'un rassemblement plus important et il se chargera de la totalité de l'intendance si tel est votre souhait...

Son principal objectif est d'œuvrer pour vous satisfaire pleinement afin que votre évènement soit une parfaite réussite.





Amuses-bouche « maison »

Ces prix s'entendent : HTVA et par personne, sans service.

1. Les classiques :

1,00 €/pièce (min 20 pers.)

Zakouskís froids

- Crème d'avocat au saumon fumé,
- Purée d'avocat, tomates séchées et dés de feta,
- Cocktail de crevettes aux câpres et à l'aneth,
- Tartare de saumon,
- Scampis à l'aïoli,
- Croustade à la ricotta, crevettes et œufs de saumon,
- Crabe au concombre,
- Anguille fumée à la pomme,
- Thon aux herbes et moutarde à l'ancienne,
- Truite fumée /betterave rouge/pomme,
- Jambon fumé aux billes de melon,
- Terrine maison / confiture d'orange,
- Terrine de gibier aux figues,
- Canard fumé à la mangue,
- Mousse de jambon,
- Poulet à la crème à la ciboulette,
- Poulet coco-épices,
- Pâté crème au porto,
- Bouilles de melon/pastèque et menthe mariné au porto,
- Tomates confites/mozzarella,
- Avocat et salsa de tomate,
- Viande séchée/fromage et raisin,
- Chorizo aux pleurotes,
- Œuf mimosa,
- Fromage fines herbes/crème,
- Crème de bleu et aux dattes,
- Anchois sur canapé,
- Mini cakes à la feta,
- Mini cakes aux tomates et au roquefort,
- Mini cakes courgettes et chèvre
- Mini cakes aux lardons et aux pruneaux
- Mini cakes au saumon fumé,

Zakouskís chauds

- Feuilletés à ma terrine de fromages.
- Scampis frit sauces aigre doux et piquante.
- Lompia sauces aigre doux et piquante.
- Pruneaux au lard,
- Pizzas,
- Quiches,
- Petites croquettes (fromage, crevettes)

2. Les mini potages

1,00 €/pièce

Les veloutés chauds

Maison, chicon, potimarron, tomate, brocoli, champignons, poireaux, laitue, etc...

Les potages froids

Jus de tomate au basilic, jus de pomme et de céleri au gingembre, capuccino de carotte et d'orange à la cardamome, betterave rouge à la pomme et au chèvre, petits pois, avocat et glaçons de fraises au poivre

3. Le panier du potager

2,50 €/pers. (min 20 pers.)

Le panier se compose de carottes, céleri vert en bâtonnets, chou-fleur, radis, tomates cerise, concombre, haricots mange-tout, mini maïs, brocoli.

Accompagné de sauces froides.

Notre carte traiteur :

(Prix par pers. / min 20)

Prix: hors T.V.A.

Entrées froides :

LÉGUMES :

- Carpaccio de tomates et crème de parmesan: 6,00 €

LES POISSONS : entre 6,25 € et 13,00 €

- Terrine de poisson et ses garnitures
- Pavé de saumon en belle-vue à l'huile de noisette et son duo de sauce sur lit de verdurette
- Assiette nordique (saumon belle-vue, fumé, écrevisse, tomate, mousse de crabe et crevettes grises, œuf mimosa)
- Carpaccio de saumon aux jus de limes, poivre rose et petite salade
- Aumônière de saumon mi-fumé, céleri rave, fromage et raifort, coriandre fraîche et petit flanc de chou-fleur
- Filet de truite fumée de nos rivières avec sa crème d'avocat et son croquant fumé Sa nage de scampis sur une purée de poivrons rouges aux piments d'Espelette et ses émulsions.
- Tartare de saumon frais mariné aux herbes du jardin, sel de Guérande brunoise de céleris, courgette et kiwi
- Tartare de saumon mariné frais et fumé, lanières de magret de canard fumé, œufs de caille et son eau de vie au céleri vert.
- Tartare de Saint-Jacques, duo de verdurettes à l'huile de truffes :

LES VIANDES : entre 7,00 € et 14,00 €

- Trilogie de noix s/f artisanal, melon au balsamique et crudités
- Petite assiette fraîcheur de jambon séché
- Terrine maison, sur toast et ses confits
- Terrine de gibier sur toast et confit d'échalotes aux châtaignes (en saison)
- Carpaccio de bœuf à l'huile de noisette, jus de bœuf, pignons rôtis, à la fleur de sel de Guérande
- Carpaccio de bœuf et jeunes carottes orientales marinées, crème de parmesan et roquette
- Assiette périgourdine (magret de canard fumé, foie gras sur cramique, salade)
- Salade folle au magret de canard fumé et dés de foie gras
- Délicieux foie gras maison, confit, figue, pomme granny Smith à la fleur de sel de Guérande et au sel bleu de Perse
- Bonbon de foie gras au sésame grillé, confit d'agrumes, rondelle de cramique
- Trilogie de bonbons de foie gras, ciabatta grillée, vinaigre balsamique

Entrées chaudes :

LÉGUMES : entre 6,00 € et 9,00 €

- Flans de petits pois au lard croustillant
- Toast forestiers
- Œuf à la Chimay
- Ficelle Chimacienne, jambon maison et Chimay classique, duxelles de champignons de Paris à la crème d'ail fraîche

LES POISSONS : entre 12,50 € et 14,00 €

- Filet de rouget sur une tombée d'épinards, mousseline aux tomates confites
- Scampis à la diable
- Cassolette océane

Potages crévés : entre 2,00 € et 4,00 €

- Potage du potager et son filet de crème aux copeaux de parmesan
- Potage de pommes de terre aux scampis
- Potage d'asperges et son fondant de jambon grillé
- Potage aux concombres
- Potage Dubarry
- Potage de petits pois et allumettes de chorizo
- Potage de potimarron, aux copeaux de parmesan et son filet de crème épaisse à la fleur de sel
- Potage de maïs à la sauge
- Potage de topinambour
- Potage de carottes à l'orange au gingembre et cumin
- Velouté à l'ail des ours et au saumon: (uniquement au mois de mai)
- Potage au parmesan et à l'Orval
- Potage au camembert
- Potage de chicons braisés à la Gueuze
- Potage de céleri rave à la bière « trap.blanche Chimay » et bacon frit
- Crème de laitue aux œufs de saumon et poêlée de scampis
- Soupe de cèpes et de topinambour
- Potage de la mer du nord

Sorbets: réalisé à partir de produits frais et sans conservateurs.

sans alcool 2,75 € /avec alcool 5,00 €

- Céleri / citron / orange / poire / pomme / pomme verte / persil plat / fenouil, cointreau / persil, péquet citron / concombre et pineau des Charente/ ananas, citron vert et rhum / ananas, kiwi et rhum brun / mandarine, pamplemousse rose et Cointreau / aux pommes vertes et Calvados / douceur des Caraïbes.

sans alcool 3,00 € /avec alcool 5,25 €

- Huile d'olive-basilic / poivre-framboise / orange-safran, vodka / abricots, pêche de vigne et Eau de Villée

Plats principaux : de 12,50 à 20,00 €

LES VIANDES :

- Mignon de cochon sur coulis de moutarde à l'ancienne au miel et légumes croquants
- Ballottine de volaille, sauce archiduc
- Jambonnette de volaille, farcie aux écrevisses, sauce bisque au whisky
- Suprême de poulet farci au comté, noix fumée et petits légumes, sauce Sambre et Meuse maison, légumes de saison
- Suprême de volaille farci aux abricots et pistaches, poêlée forestière
- Suprême de volaille farci au pesto et jambon sec
- Suprême de pintade, sauce aux fruits rouge, purée à l'huile de truffe et légumes de saison ou poires au vin
- Suprême de pintade sauce salée/sucrée, purée de topinambours à la truffe:
- Magret de canard à l'orange
- Cuisse de lapin à la Chimay
- Pavé de bœuf Cuisson basse température Jus de veau déglacé au whisky légumes grillés
- Rôti de veau au gouda, purée à l'huile de truffe et réduction de jus de veau au sirop et petits légumes

Diverses sauces : miel/moutarde, champignons, poivre vert déglacé cognac, ardennaise, cidre/calvados, provençale.

LES POISSONS : entre 14,00 € et 18,00 €

- Blanquette de poissons
- Poisson blanc aux légumes d'hiver, sauce bisque au whisky et lait de coco
- Filets de truite poêlés aux légumes à la crème
- Saumon, légumes, sauce à l'oseille

Ces plats peuvent-être accompagnés de féculents (choix unique)

- Grenailles aux herbes du sud et fleur de sel
- Gratin dauphinois nature, méditerranéen, à l'huile de truffes, aux champignons
- Purée de P-d-t et beurre à la fleur de sel
- Pommes croquettes
- Purée de céleri-rave
- Purée de brocoli

- Gratin de légumes (légumes chauds aux choix)

Fromages :

- Assiette garnie de nos terroirs, fruits frais, pains et beurre : 8,00 €
- ou buffet de fromages (voir annexe)

Desserts :

- Carpaccio d'ananas à la liqueur d'orange et sorbet aux agrumes : 5,00 €
- Moelleux au chocolat (tiède) sur coulis rouge et glace vanille : 5,00 €
- Assiette gourmande de pâtisseries (5 sortes) : 6,00 €
- Bavaois : différents goût 4,00 €/ la part / pers

Bougies étincelles : 2,00 € / pièces

- **Buffet tartes :** 4,00 €
Fruits aux choix, sucre blanc, roux,

Possibilité de : minimum de 30 personnes.

- Tartiflette, paëlla Royal, choucroute garnie, etc.

Préparé sur place dans une grande poêle.

Ces prix n'incluent pas la TVA et le service en salle.

- **Ces prix sont hors TVA.** Il y a lieu d'ajouter 6% de T.V.A. sur tous les buffets à emporter ou livrer et 12 % de T.V.A. pour les buffets avec service.
- Vaisselles, couverts et verreries non incluses.

Un rendez-vous représente la façon la plus idéale d'élaborer ensemble un menu en fonction de vos souhaits, vous avez un budget nous avons des propositions...

Rendez-vous → 0477/601.637 après 20h00.

Nos devis sont gratuits, complets ,détaillés et sans obligation.

Remarques importantes:

- Toutes mes terrines, sauces et accompagnements sont réalisés par mes soins à bases de produits frais et maison.
- Tous mes buffets froids sont accompagnés de diverses sauces maison et de diverses crudités fraîches en fonction des saisons.

Buffets froids :

Je travaille uniquement avec des produits frais et de première qualité, les buffets sont réalisés entièrement par mes soins.

- Tous nos buffets froids sont présentés sur miroir où plats pour livraison.

Si vous êtes moins nombreux que les exemples affichés il n'y a pas de problème (mais je devrai ajuster légèrement le prix car la main d'œuvre reste pratiquement la même.)

Il y a beaucoup de possibilités, je peux vous aider à composer votre buffet.

Buffet de base : 18,50 €/ pers (prix à partir de 50 couverts, service non compris)

- Rôti de porc cuit au miel, pâté maison, roulades Argenteuil, rosette de Lyon, pièce de bœuf rôtie, œufs mimosa.
- Tomates crevettes roses /mousse de crabe, saumon belle-vue, saumon fumé.
- 2 féculents.
- 5 Salades froides au choix.
- Sauces froides diverses.
- Petites sculptures.

Un buffet se compose selon votre goût

Vous pouvez compléter votre buffet: prix / pers.

- Terrine de saumon : 2,50 €
- Terrine de poisson 3 couleurs : 2,20 €
- Tomates crevettes grises/mousse de crabe : + 0,50 €
- écrevisse ou scampis: 0,60 €
- Mousse de canard : 1,00 €
- Jambon fumé maison et melon : 1,50 €
- Pignons de poulet épicés : 1,00 €
- Carpaccio de bœuf : 1,00 €
- Pâté en croute canard fumé et calvados : 2,00 €
- Blanc de volaille farcie: 2,00 €
- Foie gras de canard: 85,00 € / kg
- Elbot : 2,70 €

* Sculptures de légumes en bouquet. (pour les sculptures plus imposantes, remise de prix).*

Nos féculents:

- P-d-t vinaigrette
- Riz composé.
- Pâtes composée
- Taboulé.

Nos salades: légumes frais et composées ;

- Salade folle (croûtons, œufs cuit dur, bâtonnets de lard fumé)
- Salade folle du terroir (fromage de Chimay, jambon fumé maison) + 0,50 €
- Concombres nature ou avec scampis + 0,50 €
- Concombre/ melon/ pastèque
- Pastèque, salade de blé et feta
- Carottes
- Carottes aux mangetouts
- Tomates / courgettes
- Tomates / mozzarella
- Tomates aux herbes et oignons rouges
- Pommes/ maïs
- Betteraves rouge aux noix de péquant
- Chou-fleur
- Haricots vert
- Haricots vert aux noix
- Céleris rave
- Coleslaw de choux panachés
- salade de P-d-t aux betteraves, pommes, laitues et au thon
- Salade à l'ananas, concombres, radis, salade et rosbif
- Fraise / vinaigre balsamique (en saison)
- Salade d'avocats, tomates et crevettes grises : + 0,50 €
- Salade de scampis à la feta: + 0,50 €
- Salade de poulet, légumes du sud: + 0,50 €
- Salade de truite fumée: + 1,00 €
- Salade de saumon mariné: + 1,00 €
- Frisée aux figes et au chèvre: + 0,50 €
- Salade d'aubergines grillées et jambon cru: + 0,50 €
- Panzanella au chorizo: + 0,50 €
- Salade aux champignons, pousses d'épinards et noix: + 0,50 €

Baguettes (1,00 €), petits pains de table (0,65 €) et beurre sur demande

PRIX SPECIAUX POUR LES ENFANTS



De 0 à 5 ans = gratuit

De 6 à 10 ans = 1/2 prix.

Buffet fromages : (prix à partir de 40 couverts, service non compris)

- Fromages artisanaux de la régions, fruits frais et sec, beurre de ferme, petits pains aux choix et baguettes Française, sirop de Lièges, dressé sur miroir, sur verdure ou autres supports, salade vinaigrée: 12,50 € / pers.

et 15,00 €/pers avec charcuteries.

Les pâtes :

Buffet de pâtes : (service non compris).

➤ Le buffet est aussi servi avec un assortiment de fromages râpés, huile épicée, baguettes.

- Choix de pâtes : Spaghetti, penne, tortellini, farfalle, macaroni, tagliatelle.

- Choix de sauces : suivant le nombre de personnes.

Pâtes à la bolognaise : pâtes, hachis tomate oignon.

Pâtes aux quatre fromages : pâtes, gruyère, bleu, emmenthal, camembert, crème.

Pâte à la milanaise : pâtes, tomate, oignon, jambon, courgette.

Lasagnes printanières : lasagnes, hachis, tomate, poireau, oignon, carotte, courgette.

Pâtes océanes : pâtes, moule, scampi, crevette, crabe, oignon, crème, tomate.

Pâtes ardennaises : pâtes, champignon de paris, pleurote, girolle, cèpe, crème, échalote

Pâtes du chef : pâtes, suivant le marché et l'humeur du chef.

Pâtes saumon : pâtes, saumon, poireau, crème, basilic, origan, romarin.

Pâtes du blanc : pâtes, scampi, lardon, huile d'olive, pignon de pin.

Pâtes à la carbonnara : pâtes, oignon, lardon, poireaux, crème.

Pâtes fiorentina : pâtes, épinard, volaille, crème, piment d'Espelette.

Prix dégressif selon le nombre :

- 40 pers. = 14,00 €/ pers.
- 41 à 60 pers. = 13,00 €/ pers.
- 61 à 100 pers. = 12,00 €/ pers.
- 101 à 150 pers. = 10,00 €/ pers.
- 151 et plus = 9,50 €/ pers.

PRIX SPECIAUX POUR LES ENFANTS

De 0 à 5 ans = gratuit

De 6 à 10 ans = 1/2 prix.

Prix HTVA et sans le service,

Jambon à la broche cuit au feu de bois.



- **A partir de 9,00 € / pers htva. uniquement viande. (minimum 40 pers. possibilité de moins, prix adapté)**

Base : +- 220 gr de jambon par personne découpé par mes soins.

- **A partir de 16,50 € / pers. htva.**
 - +- 220 g de jambon par personnes découpé par mes soins (la base).
 - Installation d'un buffet froid comprenant 5 sortes de crudités et sauces froides ou chaudes
 - féculents aux choix.

Ce plat peut-être accompagné de féculents (choix unique)

- Grenailles aux herbes du sud et fleur de sel
- Gratin dauphinois nature, méditerranéen, à l'huile de truffes, aux champignons
- Purée au beurre fleur de sel

- **Nos salades: légumes frais.**

-
- - Salade folle (croûtons, œufs cuit dur, bâtonnets de lard fumé)
- - Salade folle du terroir (fromage de Chimay, jambon fumé maison)
- - Concombres nature ou avec scampis
- - Concombre, melon, pastèque
- - Carottes
- - Carottes aux mangetouts
- - Tomates / courgettes
- - Tomates / mozzarella
- - Tomates aux herbes et oignons rouge
- - Pommes/ maïs
- - Betteraves rouge aux noix de péquant
- - Chou-fleur
- - Haricots vert
- - Haricots vert aux noix
- - Céleris rave
- - Coleslaw de choux panachés
- - Fraise / vinaigre balsamique (en saison)

• Légumes chauds et sauces chaudes:

- Possibilité de mettre un légume chaud à la place d'une des crudités froides.
- Sauces chaudes au choix : miel/moutarde, champignons, poivre vert déglacé cognac, ardennaise, cidre/calvados, provençale.

Conditions :

- Fourniture de bois/charbon de bois à ma charge
- Fourniture des pains/baguettes non compris
- Location vaisselle et couverts non compris
- Personnel pour le service non compris

Prix dégressif selon le nombre : Prix HTVA et sans le service,

- 40 pers. = 16,50 €/ pers.
- 41 à 60 pers. = 15,00 €/ pers.
- 61 à 100 pers. = 14,00 €/ pers.
- 101 à 150 pers. = 12,00 €/ pers.
- 151 à 200 pers = 11,50 €/ pers.
- 201 et plus = 11,00 €/ pers.

PRIX SPECIAUX POUR LES ENFANTS



De 0 à 5 ans = gratuit
De 6 à 10 ans = 1/2 prix.

Menu barbecue

Menu à 12,90 € / min de 50 pers (à emporter):

- brochette de porc, fine-saucisse, aile de poulet.
- Salades folles, tomates, concombres, carottes.
- 1 féculent.
- Sauces froides diverses.

Menu à 15,90 € / min de 50 pers (à emporter):

- brochette de porc, fine-saucisse, merguez du chef, tranche de lard f-h, aile de poulet.
- Salades folles, tomates/courgettes, concombres, maïs/pommes, carottes.
- 1 féculent
- Sauces froides diverses.



Menu à 19,50 € / min de 50 pers (à emporter):

- brochette de porc, brochette de bœuf, brochette de volaille, fine-saucisse, merguez du chef, tranche de lard f-h, aile de poulet.
- Salades folles, tomates/mozzarella, tomate/courgettes, concombres, maïs/pommes, carottes.
- 1 féculent.
- Sauces froides diverses.

Menu enfants adapté selon votre désir, possibilité de modifier les menus selon vos goûts, de changer une salade par une autre sorte, pour cela je vous envoie ma carte de mes différentes salades fraîches.

- **Possibilité de créer un barbecue suivant votre désir.**
- **Tout est de fabrication artisanal et avec des produits de premières qualités.**
- **Ces prix peuvent varier suivant le marché de la viande.**

Conditions générales de vente: " Traiteur Bouyard & Cie"

Ces conditions générales de vente régissent les rapports entre le client et "Traiteur Bouyard & Cie" ainsi que l'organisation et la livraison. La livraison d'une commande signifie que le client accepte ces conditions de vente.

1) Frais de livraison

Pour toute les destinations, les frais sont calculés en fonction des la distance entre Virelles et votre domicile ou lieu de livraison. Le calcul est basé sur le nombre de kilomètre aller x 1,30 €.

2) Annulation ou modification

Chaque commande passée peut toujours être ajustée à votre bon vouloir ou annulée par mail , jusqu'à la date de péremption de la note d'envoi ou si je n'ai pas de nouvelles de celle-ci après cette date.

En cas d'annulation d'une commande dans les 96 heures précédent l'évènement, une indemnité de 50 % sera due. Si la commande est annulée le jour ou la veille de la livraison, une indemnité de 100 % sera due pour quelques montants que se soient.

Le nombre définitif d'invités est à me communiquer **10 jours avant la fête**. En cas de désistement dans cette période de 10 jours précédant la fête je vous compterai la moitié du montant dû pour ces personnes.

Votre devis est calculé pour le nombre de personnes demandé, si celui-ci vient à diminuer le prix sera modifier.

Vous recevez un devis clair et précis, tout inclus donc sans surprise et garanti dans le temps afin de vous laisser le temps de réflexion nécessaire à votre engagement. (prix variable pour les produits de luxes).

3) Garantie

Traiteur "Bouyard & Cie" utilise essentiellement des produits frais et de première qualité et respecte et applique les principes HACCP.

Dans l'hypothèse où le produit livré ne serait pas consommé à la réception, le client le conservera à l'abri de la chaleur et du froid à une température inférieur à 4°. Traiteur "Bouyard & Cie" n'assumera aucune responsabilité résultant de la mauvaise conservation de ce produit après la livraison.

4) Paiement

Pour quelques clients que se soient " Traiteur Bouyard & Cie" demandera un acompte TVAC. de 50 % à la signature du contrat, 40 % 1 mois avant et le solde 8 jours avant la réception, en argent liquide ou par virement dans les 8 jours suivant la facturation, 100 % sera payé avant la manifestation. Le taux de TVA est appliqué suivant la réglementation en vigueur.

A défaut de paiement à son échéance de tout ou d'une partie d'une facture, le montant impayé sera majoré de plein droit et sans mise en demeure préalable d'une indemnité forfaitaire égale à 15 % sans que cette indemnité ne puisse être inférieur à 100 euros. Le défaut de paiement à l'échéance d'une facture rend toutes les factures immédiatement exigibles. Il confère en outre à "Traiteur & Cie" le droit de suspendre les livraisons et de résilier les marchés en cours pour les fournitures restant à livrer.

✚ Pour le service des vins :

✚ Les vins fournis par le client : 2,50 € de droit de bouchon.

Tarifs valables jusque décembre 2018