



Carte des Fêtes 2024

L'apéritif des fêtes

Côté froid

Crousty foie gras et magret fumé
Crousty fromage ail et fines herbes
Crousty saumon et saumon fumé
Crousty rillettes d'oie et pickles

28 € le plateau de 24 pièces assorties

Côté chaud

Bouchées d'escargots
Mini pâté Lorrain
Bouchées de Saint-Jacques
Brioches au lard fumé et Comté

28 € le plateau de 24 pièces assorties

Les veffrines

Crèmeux de chèvre et saumon
Queue d'écrevisses à l'Armagnac
Foie gras et confit d'oignon
Crème de légumes et fromage frais

26 € le plateau de 12 pièces assorties

Les pains surprises

Le prestige : foie gras et saumon fumé

48 € les 60 toasts

Le charcutier : 5 sortes de charcuteries

38 € les 60 toasts

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

Nous serons ouverts les :

Lundi 23 et mardi 24 décembre de 9h à 18h30

Lundi 30 et mardi 31 décembre de 9h à 18h30

Pierrick BOUGEROLLE

42 Rue du Marché 21210 SAULIEU

03.80.64.14.18

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

