

## Nos valeurs pour mieux vous servir

Nos viandes issues d'élevages locaux, associées à notre savoir-faire artisanal vous garantissent des produits de qualité.

Réalisées dans nos ateliers, nos diverses charcuteries (terrines, saucisseries fumées, gamme sèche ...) et nos viandes fraîches vous séduiront.

Notre partie traiteur saura également vous satisfaire en vous proposant une cuisine « signée maison ».

Bonne dégustation !

## Boucherie du Val des Bois

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

03 26 46 13 86

1 avenue Jacques Joseph Harmel - 51110 Warmeriville  
contact@boucherieduvaldesbois.fr

www.boucherieduvaldesbois.fr

### HORAIRES D'OUVERTURE

**Lundi**  
Fermé

**du Mardi au Vendredi**  
08h30 - 13h30 / 15h00 - 19h00

**Samedi**  
08h30 - 19h00 non stop

**Dimanche**  
08h30 - 12h30

Tous nos tarifs sont entendus TTC et sont susceptibles d'être modifiés en cas de hausse du coût des matières premières.

## CARTE DES BUFFETS 2023 - 2024

**BVB**  
*Artisan du goût*

## Boucherie du Val des Bois

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

## Buffet convivial

15€90/pers \*

### Crudités

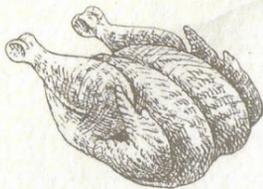
Carottes râpées  
Tomates cerises et mozzarella pesto  
Piémontaise

### Charcuteries

Terrine de campagne - Terrine du moment  
Saucisson à l'ail nature ou fumé  
Chiffonnade de jambon sec

### Viandes cuites à basse température

Rôti de porc fermier  
Filet de poulet fermier



## Buffet gourmet

19€90/pers \*

### Crudités

Carottes râpées  
Taboulé - Piémontaise  
Perles de la mer surimi

### Charcuteries

Terrine de campagne  
Pâté en croûte porc et volaille  
Jambon de Reims - Bacon

### Viandes cuites à basse température

Rôti de porc fermier  
Rôti de boeuf de race Parthenaise

### Poisson

Terrine de saumon fumé aux petits légumes

## Buffet prestige

25€90/pers \*

### Crudités

Salade quinoa, feta, betterave rouge  
Salade de perle, queues d'écrevisses, volaille et citron vert  
Verrine périgourdine (gésier, magret séché, mousse de canard et jambon sec)

### Charcuteries

Pâté en croûte « Berrichon » (mignon de porc et filet de canard, pistaches)  
Galantine de volaille aux trompettes de la mort  
Jambon sec d'Ardèche

### Viandes cuites à basse température

Filet mignon de porc fermier aux herbes  
Rôti de boeuf de race Parthenaise

### Poisson

Duo de saumon : Pavé façon Bellevue au citron vert  
fumé en chiffonnade à l'aneth

## Buffet enfant

8€90/enfant \*

Carottes râpées - Piémontaise  
Cervelas - Jambon blanc  
Aiguillettes de poulet - Potatoes

### Sur demande nous pouvons également vous proposer :

- Le fromage et salade (sur devis en fonction des fromages choisis)
- Le vin (sur devis en fonction du buffet choisi et des vins)
- La location de vaisselle (sur devis en fonction du nombre de pièce)
- La livraison (1€70 par pers)

Si vous souhaitez personnaliser votre buffet, sachez que je me tiens à votre disposition pour établir un devis à votre convenance.

**BVB**  
*Artisan du goût*

\*Chacun des buffets est préparé pour un minimum de 10 personnes  
Les sauces (mayonnaise, moutarde, vinaigrette) sont comprises