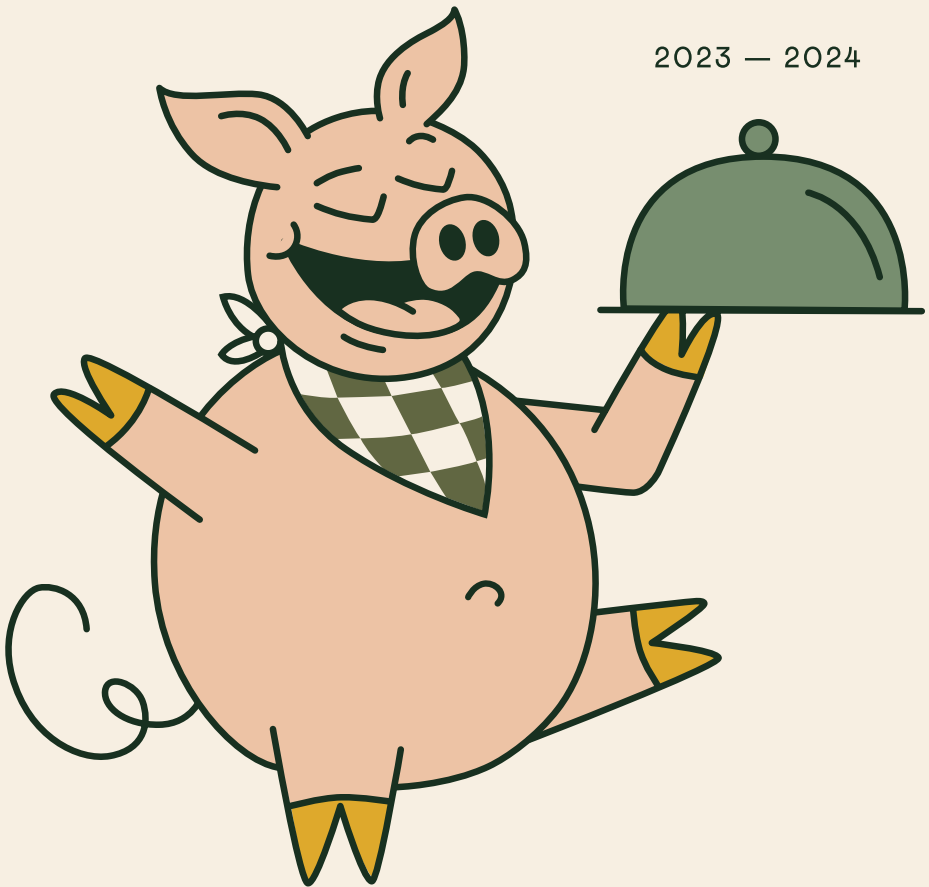


# AU C<sup>o</sup>CHON DORÉ

2023 — 2024



BOUCHERIE · CHARCUTERIE · TRAITEUR



# cocktail

- Petits fours salés
- Canapés
- Verrines salées
- Pain surprise (pain maison)
- Navettes (pain brioché maison, foie gras ou saumon fumé)
- Gougères (emmental ou chorizo)
- Panier de crudités
- Plateau de rondelles de boudin noir et noix de jambon fumé
- Rillettes de thon
- Rillettes de saumon fumé
- 
- Foie gras maison
- 
- Petits fours sucrés
- Verrines sucrées
- Chouquettes
- Brioche (6 pers.)
- Allumettes glacées

# spécialités

- Boudin noir
- Boudin blanc
- Boudin blanc forestier
- Boudin blanc aux noix de Saint-Jacques
- Cochon de lait
- Jambon à l'os entier, coupé, reconstitué, décoré

# entrées froides

- Mille-feuilles de crêpes
- Mille-feuilles de crêpes (sur plat avec bouquet)
- Saumon frais cuit dans sa nage (sur plat avec garniture)
- Assortiment nordique (minimum 4 pers.)  
Saumon grillé, haddock, noix de Saint-Jacques, queue de langouste  
sauce mousseline, bouquet
- Coquille de saumon
- Demi-langouste à la parisienne
- Mille-feuilles de foie gras « aux petits oignons »
- Mille-feuilles de foie gras « aux petits oignons »(sur plat avec garniture)
- Saumon fumé
- Pâté en croûte d'oie au foie gras
- Galantine de pintade
- Flétan sur lit de sauce vierge et ses rillettes de thon avec saumon fumé maison (minimum 4 pers.)

# entrées chaudes

- Coquille Saint-Jacques
- Coquille Saint-Jacques à la provençale
- Cassolette d'écrevisses
- Jambon en croûte (minimum 8 pers.)
- Croustade de fruits de mer aux noix de Saint-Jacques
- Bouchée à la reine
- Escargots de Bourgogne
- Crumble fondue de poireaux, Saint-Jacques et bacon
- Aumônière Normande  
Pomme cuite, andouille, pommes de terre rissolées, sauce camembert

# poissons chauds

+ 2 légumes au choix

- Filet de Dorade
- Tulipe de Flétan
- Timbale de Sole aux Saint-Jacques
- Paupiette de saumon
- Dos de Cabillaud
- Queue de Lotte
- Papillote de saumon braisé aux petits légumes

# viandes chaudes

+ 2 légumes au choix  
+ sauce poivre ou brune



- Filet de bœuf en brioche (minimum 6 pers.)
- Filet de canette farcie au foie gras
- Fondant de pintadeau
- Croustillant mignon de porc
- Magret de canard
- Mignon de veau (minimum 6 pers.)
- Jambon braisé

# légumes au choix

- Galette de pommes de terre
- Galette de courgette
- Poêlée de champignons forestiers
- Poêlée méridionale
- Fagot de haricots verts
- Crumble de légumes  
Aubergines, courgettes, oignons confits
- Purée de carottes au curry
- Gratin dauphinois
- Tomate provençale
- Piperade
- Fondue de poireaux



# plats uniques

minimum 6 pers.

- Émincé de poulet au miel et son riz aux petits légumes
- Couscous royal (agneau, merguez, poulet)
- Crevettes au curry et son riz
- Paëlla
- Poulet vallée d'Auge
- Rougail saucisse
- Choucroute avec jarrotin
- Choucroute de la mer
- Tajine
- Marmite sarthoise
- Tartiflette
- Tartiflette avec assortiment de charcuterie

# buffet froid

## Viandes et charcuterie

- Poulet + Bœuf cuit
- Bœuf cuit + Rôti de porc
- Rôti de bœuf + Jambon à l'os
- Assortiment de charcuterie  
Saucisson à l'ail, rosette, pâté, rillettes, andouille

## Crudités

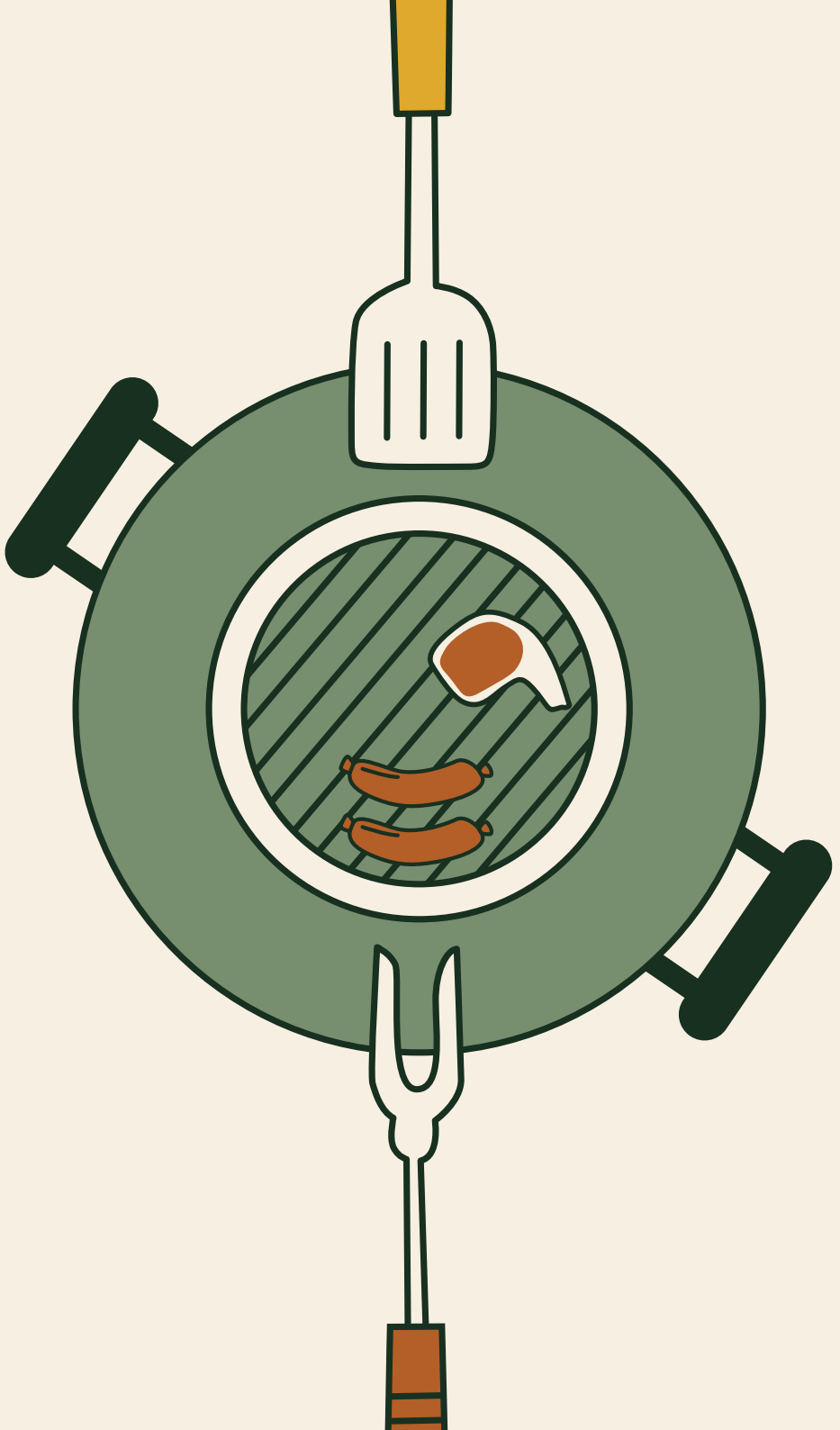
- Assortiment de crudités  
Salade piémontaise, salade de céleri, salade norvégienne et taboulé

## Assiette anglaise

- Assiette anglaise adulte
- Assiette anglaise enfant

## Autres

- Salade verte et fromages





# brasero en toute convivialité

min. 30 personnes / max. 80 personnes

## Atelier cocktail

- Boudin noir grillé, pomme et son confit d'oignon sur pain toaster
- Egg toast au feu de bois façon canapés
- Noix de Saint-Jacques snakées et sa sauce au pesto
- Os à moelle et ses mouillettes rôties
- Crevettes au feu de bois sauce aillée
- Tataki de bœuf

## Grillade et ses deux légumes

- Tataki de thon enrobée de sésame et sa marinade teriyaki
- Côte de bœuf au feu de bois
- Cuisse de poulet marinée sauce curry-coco
- Carré de côte de veau et sa sauce échalote
- Ribs de porc à la texane

Pour des raison d'hygiène, le bois sera à fournir par vos soins.

# desserts

## bûches ou entremets

- Trio de chocolats (noir, lait, blanc)
- Intense (mousse au chocolat et sa feuilletine)
- Jeanne d'Arc (mousse au chocolat, vanille et sa feuilletine)
- Blanc-bec (mousse au chocolat blanc, framboises et craquant)
- Fruits exotiques (mousse exotique, palet de fruits rouges)
- Le Lichou (vanille, caramel au beurre salé, sablé, nougatine)
- Fraisier (selon la saison)
- Multifruits (mouseline, fruits de saison)
- Paris-Brest
- Tropézienne
- Omelette Norvégienne
- Crumble pomme-ramboise ou pistache-abricot
- Tiramisu framboise-spéculos ou café

et autres sur demande!



Au Cochon Doré se réserve le droit de modifier ses conditions générales de vente à tout moment et sans préavis. Ces modifications n'auront aucune incidence sur les commandes en cours.

CAU  
COCHON DORÉ

Morgane & Thibaut Fablet – T. 02 33 29 12 19  
14, route de l'Étang, 61500 Boitron – [www.aucochondore.fr](http://www.aucochondore.fr)