



Artisan - Boucher - charcutier - traiteur
Lagneau

2, avenue de la gare - 18410 Argent / Sauldre

TEL : 02 48 73 60 70

8 rue de Lamotte Beuvron - 18410 Brinon / Sauldre

TEL : 02 48 58 56 10

Www.lagneau-traiteur-cher.fr / traiteur.lagneau@orange.fr

(A votre service depuis 1932)

Buffet campagnard, réception, mariage etc...

Brochure 2020 (01)

(tarifs donnés à titre indicatif des variations sont possibles en fonction des cours de certains produits)



Plats uniques:

(très pratique pour une reception simple, votre plat peut être préparé dans une caisse isotherme qui le tiendra au chaud pendant plus de 4 heures)

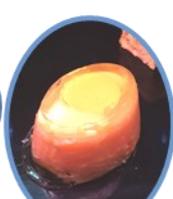
<u>Couscous:</u>	11.00 € / pers
Agneau, poulet, bœuf (ou boulettes), merguez	
<u>Paella:</u>	11.00 € / pers
Poulet, palette de porc, gambas, chorizo, moules, saucisses	
<u>Choucroute:</u>	11.00 € / pers
Saucisse de Frankfort, saucisse de Morteau, palette de porc, saucisson, jambonneau (des variantes sont possibles)	
<u>Petit salé aux lentilles:</u>	9.80€ / pers
Lentilles, palettes, saucisses vigneronne et saucisse au chou	
<u>Potée Limousine :</u>	10.00 € / pers
Chou, navet, carotte, pommes de terre, petit salé et saucisses	
<u>Sauté d'agneau provençal:</u>	11.80 € / pers
<u>Chili con carné:</u> (accompagné de riz)	9.00 € / pers
<u>Goulasch à la Hongroise:</u>	9.80 € / pers
<u>Cassoulet:</u>	11.80 € / pers
Saucisse de Toulouse, confit de canard, agneau, confit de porc, saucisson	
<u>Bœuf aux carottes :</u>	9.50€ / pers
<u>Bœuf bourguignon:</u>	9.50 € / pers
<u>Blanquette de veau:</u>	10.30 € / pers
Garnie de riz ou de carottes et pommes de terres	
<u>Tartiflette :</u> (avec jambon cru et salade verte)	8.80 € / pers
<u>Rougail de saucisses:</u>	8.00 € / pers
(saucisses épicées et douces accompagnées d'un riz créole)	
<u>Colombo de porc :</u> (ou colombo de poulet)	8.70 € / pers
<u>Poulet au citron confit</u>	7.80 € / pers



TERRINE SOLOGNOTE



LINGOT DE SANDRE AUX



ŒUF AU JAMBON



COQUILLE DE SAUMON

NUAGE DE
SAUMON FUME
AUX ECREVISSES
ET CREME DE
BASILIC



Les Dacquoises:

- Vanille tonka, griottes	3.20€ / pers
- Original, fraise rhubarbe	3.20€ / pers
- Cara-Damia	3.20€ / pers
Chocolat mandarine	3.20€ / pers
- Fruits rouges, Get 27	3.20€ / pers

les financiers:

- Café, spéculoos	3.20€ / pers
- Noix de Pécan, chocolat	3.20€ / pers
- Tahitien, banane chocolat	3.20€ / pers

Desserts glacé :

- Nougat glacé	3.00€ / pers
- Vacherin (parfums au choix)	3.50€ / pers
- Omelette Norvégienne	3.50€ / pers



FROMAGES :

- Assiette de fromages et salade verte 3.60 € / pers
- Brie de Meaux (AOC) 2.40 € / pers
- Plateau de fromages variés (7 sortes) (minimum 25 pers) 3.80 € / pers
- Plateau de fromage 3 sortes (emmental, bûche de chèvre, fourme) 2.50 € / pers
- salade verte 1.50 € / pers

DESSERTS :

Les tartes:

- Salade de fruits (fruits de saison) 3.20 € / pers
- Tartes aux pommes 2.00 € / pers
- Tartes aux fruits 2.20 € / pers
- Tartelette croquante, pomme cuite et crème vanille 2.80 € / pers

Gâteaux, entremets, charlottes :

- Les génoises

- Poirier 3.00 € / pers
- Régal caramel poire 3.00 € / pers
- Régal au chocolat 3.00 € / pers
- Fraisier (saison) 3.20 € / pers
- Framboisier (saison) 3.20 € / pers
- Pêché mignon façon melba 3.20 € / pers
- Régal vanille fruits rouges 3.00 € / pers
- Duo de chocolats croquants 3.20 € / pers
- Multifruit exotique 3.00 € / pers
- Moelleux chocolat blanc compotée de framboise 3.20 € / pers
- Délicieux piña colada 3.00 € / pers
- Délicieux framboise citron 3.20 € / pers
- Amandes, cerises Amaréna 3.20 € / pers

- les croustillants

- chocolat caramel beurre salé 3.40 € / pers
- myrtille, chocolat blanc 3.40 € / pers
- framboise pistache 3.40 € / pers
- opéra 3.40 € / pers
- Praliné cacahuètes, perles de citron 3.40 € / pers



Buffet froid :

Pas besoin de se creuser la tête, votre menu est tout prêt: mais vous pouvez quand même faire des aménagements

MENU N°1:

Assortiment de salade composée: 250 g / pers
(3 ou 4 sortes au choix dans notre gamme)

exemple

Salade piémontaise

Salade fraîcheur

Salade Océane

Salade de bœuf à l'Auvergnate

Carré de légumes au saumon fumé

Papillon de viande froide

(2 viandes)

(Rôti de porc au torchon, roastif froid)

Plateau de fromage

(3 variétés)

Brie de Meaux, emmental, fourme d'Ambert)

Desserts: (2 sortes)

Croustillant chocolat caramel beurre salé
Dacquoise amande, cerise Amaréna

19.95 € / pers



COUILLE DE SAUMON



PAPILLON DE VIANDE FROIDE

MENU N°2:

Assortiment de salade composée: 250 g / pers
(3 ou 4 sortes au choix dans notre gamme)

exemple

Salade Strasbourgeoise

Duo carottes céleri

Salade Poséidon

Salade de poulet à la crème de cèpes

Lingots de sole aux agrumes

Quartier de melon et jambon de pays
(saison)

Cascade de viande froide

(trois viandes)

Rostif froid, Rôti de porc à la broche et filet de poulet en aiguillettes (cuisson à juste Température)

Plateau de fromage
(brie, emmental, bleu)

Dessert (2 sortes)

Duo de chocolat croquant
Fraisier (saison)

24.85 € / pers

MENU N°3:

Assortiment de salade composée: 250 g / pers
(3 ou 4 sortes au choix dans notre gamme)

exemple

Salade fraîcheur basque
Salade Modéna
Salade de queues d'écrevisses
sauce au basilic

Duo de terrines charcutières
(solognote et lapereau à l'estragon)

Millefeuille de saumon au crabe

Assortiment de viande froide
(3 viandes)

Rosbif froid, magret de canard et filet
de poulet en aiguillettes
(cuisson à juste Température)

Plateau de fromage
(7 variétés)

Desserts: (2 sortes)
Croustillant myrtilles chocolat blanc
Financier café spéculoos

26.95 € / pers



MENU N°4:

Assortiments d'amuse-bouches
(6 pièces par personne)

Ballottin de lapereau, estragon cacahuètes
Et crémeux petits pois

Salade fraîcheur et cocktail de crevettes
en verrines

Lingots de homard et Saint Jacques
sauce sancerre

Assortiment de viande froide
(trois viandes)

Rosbif froid, grenadin de veau rosé, pintade
forestière

Brique de légumes ratatouille
Plateau de fromage
(brie, emmental, bleu)

Trio de dessert

Dacquoise vanille, tonka griottes
Royal poire
Croustillant praliné cacahuètes,
perles de citron

34.00 € / pers



VIANDES FROIDES:

Assortiment 2 viandes

6.80 € / pers

Assortiments 3 viandes

7.50 € / pers

Assortiment 4 viandes

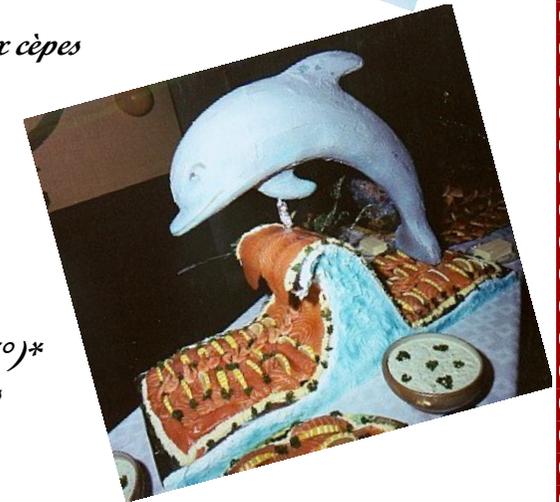
8.80 € / pers

- Rosbif
- Rôti de porc au torchon
- Rôti de porc à la broche
- Rôti de porc au curry
- Filet de porc à la Provençale
- Filet de porc aux pruneaux
- Cochon de lait farci
- Noix de jambon de York
- Jambon à l'os
- Jambon Saulieu
- Jambon de porcelet
- Médaillon de veau rosé
- Médaillon de veau chaud froid aux cèpes
- Veau en escargot
- Veau à la Corrèzienne
- Rôti de veau
- Rôti de veau tomate basilic
- Gigot d'agneau
- Agneau farci
- Poulet rôti
- Filet de poulet en aiguillettes (B T°)*
- Rôti de volaille farci noix, marrons
- Pintade forestière
- Canard aux fruits
- Magret rôti
- Magret farci au foie gras

SAUCE FROIDES: (à préciser lors de votre commande)

- Mayonnaise, aioli, béarnaise, aurore, verte, vierge, roquefort,
crème de cèpes, à l'aneth, mousseline

*(B T°): cuisson à basse température (ou à la juste température)



LÉGUMES : (3.50 euros | pers pour 1 légume)(5.00 euro | pers pour deux légumes)

Les pommes de terre et les gratins:

- Fatin de pommes de terre
- Pommes dauphines
- Pommes à la lyonnaise
- Balluchons de pommes de terre
- Gratin dauphinois
- Gratin forestier
- Gratin aux deux fromages de chèvre
- Gratin provençal
- Parmentier de champignons
- Ecrasé de pommes de terre
- Purée pomme de terre, céleri
- Gratin de choux fleur

Les poêlées:

- Poêlée de verdure
(Asperges verte, petits pois, haricots vert, fèves de soja, oignons, lardons)
- Poêlée gourmande aux cèpes
(haricots verts, asperges vertes, cèpes, pleurotes et champignons de Paris)
- poêlée de légumes (haricots vert, salsifis, chou fleur, carottes, courgettes etc...)
- Poêlée festive
(châtaignes , fèves, crosnes, cèpes)

Le riz: (féculents)

- Rizotta Basquaise
- Rizotta aux petits légumes
- Lentilles du Berry comme un rizotta

Les légumes :

- Champignons de Paris poêlés
- Haricots verts au beurre
- Endives braisées
- Tomates à la Provençale
- Ratatouille
- Carottes glacées à brun
- Courgettes glacées
- Chou braisé
- Embeurrée de chou
- Tian de courgettes
- Tian de légumes du soleil
- Jardinière de légume

Les préparations

- Fatin de légumes du sud
- Aumônières de petits légumes
- Carré de légumes ratatouille
- Flan de céleri
- Gâteau de carottes



MENU FROID N°5:

Salade fraîche au quinoa et salade de queues d'écrevisses sauce au basilic en verrines

Ballottin de canard aux fruits secs et condiment cornichons

Brochettes de Saint Jacques au chorizo, sauce soja au gingembre

Cascade de viande froide
(3 sortes)

Rôti de volaille farci marrons et noix
Rôti de bœuf de nos régions
Chaud froid de veau aux cèpes

Cannellonis du jardin

Plateau de fromage (7 sortes)
Reblochon, camembert, brie de Meaux, Emmental, bûche de chèvre, tomme, fourme d'Ambert

Trio de desserts

- Financier, orange, matcha.
- Opéra croustillant.
- Régal caramel poire.

36.90 € | pers



MENU MIXTE:

(buffet d'entées avec plat chaud au buffet)

Salade Cajun
Salade Javanaise
Salade fraîche au quinoa
Salade de fruits de mer

-Carré de légumes au saumon fumé
-Ballottin de volaille forestier et condiment cornichons

PLAT CHAUD :

Jambon de porcelet rôti sauce au Banyuls
Gratin provençal

Salade verte

Plateau de fromage / ou trio de fromage et salade verte sur assiette)

Dessert (2 sortes):

Régal framboise pistache
Croustillant chocolat mandarine

29.75 € | pers



MENU CHAUD N°1:

Lingot de sandre aux écrevisses,
sauce verte et brunoise balsamique

Moelleux de bœuf grand veneur
Pommes à la Lyonnaise

Trio de fromage

Royal poire

21.25 € / pers

MENU CHAUD N°2:

Entremets au saumon fumé et citron Yuzu
Croquant de julienne

Suprême de pintade aux herbes fraîches

Gratin provençal

Trio de fromage et salade verte

Opéra croustillant

24.05 € / pers



MENU CHAUD N°3:

Foie gras de canard cuit à juste
température, confit d'oignons et pomme
pochée au Menetou

Couronne de sole et saint jacques sauce
aurore

Caille farcie au raisin et aux figues
sauce aigre douce

Gratin Dauphinois

Plateau de fromage(3 sortes)

Tahitien banane, chocolat

31.60 € / pers

MENU CHAUD N°4:

Amuse bouches (6 / pers)

Pavé de flétan au saumon fumé sauce
au xérès, rizotto et tuile de Parmesan

Cuisse de canette confite
sauce au foie gras

Gratin Dauphinois
Tian de légumes du soleil

Plateau de fromage
Salade verte

Financier chocolat pécan
Dacquoise fruit rouge, Get 27

35.50 € / pers

- Lapin à l'Italienne 6.50€ / pers
- Lapin chasseur 6.50€ / pers
- Coq au vin 6.00€ / pers
- Demi caquelet à l'estragon 5.80€ / pers
- Croustade de veau aux cèpes 7.90€ / pers
- Médaillon de veau aux pleurotes 7.60€ / pers
- Rôti de veau Orloff 8.40€ / pers
- Veau en escargot 5.50€ / pers
- Veau à la corrézienne 5.50€ / pers
- Mignon de porc, robe forêt noire, crème de parmesan 5.95€ / pers
- Filet de porc aux pruneaux 5.80€ / pers
- Filet de porc à la provençale 5.80€ / pers
- Pintade forestière 5.80€ / pers
- Cochon de lait farci (minimum 30 pers) 9.80€ / pers
- Jambon de porcelet rôti 7.50€ / pers
- Filet de kangourou au poivre rose 6.30€ / pers



PLATS CHAUDS:

PÂTISSERIE CHARCUTIÈRE: (ou 2^{ème} entrée chaude)

- Coquille Saint-Jacques 5.20 € / pers
- Feuilleté de flétan aux petits légumes sauce aurore 5.20 € / pers
- Pavé de saumon en croûte sauce Sancerre 6.80 € / pers
- Escargots 7.20 € la dz
- Pâté à la viande 17.90 € / kg
- Bouchée à la reine 4.95 € / pièce
- Feuilleté au jambon 17.90 € / kg
- Feuilleté de ris de veau 6.50 € / pièce
- Croustade d'escargots forestière 4.80 € / pièce
- Pâté aux pommes de terre 15.50 € / kg
- Tourte St Jean (bœuf, oignons, pommes de terre) 18.50 € / kg
- Feuilleté aux cèpes 21.50 € / kg
- Tatin de confit, foie gras et amandes croquantes 5.90 € / pers
- Pâté Berrichon 17.90 € / kg

VIANDE:

- Magret de canard rôti sauce au foie gras 8.50 € / pers
- Magret de canard sauce diable 8.50 € / pers
- Médaillon de veau aux arômes de truffes 10.70 € / pers
- Caille farcie forestière (désossée, reconstituée) 7.80 € / pers
- Caille farcie aux raisin et aux figues sauce au foie gras 8.90 € / pers
- Ris de veau braisé 11.00 € / pers
- cassolette de ris de veau 11.00 € / pers
(consigne 2.00€ comprise dans le prix)
- Aiguillette de bœuf grand veneur 6.70 € / pers
- Jambon au Porto 5.90 € / pers
- Jambon en croûte au Madère (minimum 6 personnes) 6.40 € / pers
- Fournedos de volaille sauce tomate basilic 3.80 € / pièce
- Escalope de volaille au sabayon de poireaux 4.90 € / pers
- Gigot d'agneau à la crème d'ail 8.70 € / pers
- Souris d'agneau braisée au thym 11.00 € / pers
- Cuisse de canette rôtie sauce aigre douce 7.80 € / pers
- Cuisse de canette confite aux morilles 9.90 € / pers
- Cuisse de pintade rôtie aux champignons sauvages 6.40 € / pers
- Suprême de pintade rôti, crème aux truffes 9.40 € / pers
- Haut de cuisse de poulet farcie sauce forestière 6.10 € / pers
- Lapin à la moutarde 6.50 € / pers

MENU CHAUD N°5:

Tatin de foie gras au pain d'épices
sablé cacahuètes

Ballottin de homard et Saint Jacques
sauce Sancerre, lentillotta

Grenadin de veau aux morilles

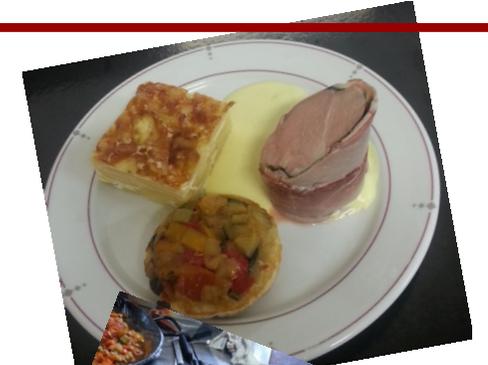
Parmentier de champignons
Poêlée de verdure

Plateau de fromage (7 sortes)
Reblochon, camembert, brie de Meaux,
Emmental, buche de chèvre, tomme, fourme
d'Ambert

Desserts

Croustillant chocolat caramel beurre salé
Original Fraise rhubarbe

40.50 € / pers



Les présentations de buffet froid sont au choix de la clientèle et selon les disponibilités du moment.

Tous nos repas froids sont accompagnés de condiments et sauces froides (mayonnaise , aïoli etc...)

Les menus présentés le sont à titre indicatif, les changements que vous pourriez leur apporter feront l'objet d'une révision de prix.

- Nos prix sont entendus sans le service.

Location de vaisselle :

- Vaisselle totale : **1.20€ / personne**

- Vaisselle partielle : **0.20 € / article**



PLATS CHAUDS :

POISSON :

- Curry de cabillaud à l'indienne 6.70€ / pers
- Duo de sole et saumon fumé sauce au basilic 5.90€ / pers
- Gondole de sole à l'émincé de légumes sauce aurore 5.80€ / pers
- Moelleux de Saint - Jacques sauce champagne 5.90€ / pers
- Saumon à l'oseille 6.80€ / pers
- Alouette de saumon fumé et sandre aux herbes fraîches 6.50€ / pers
- Dos d'aiglefin aux julienne de légumes 5.80€ / pers
- Filet de sandre au vinaigre de xérès 6.70€ / pers
- Ballottin de homard et Saint-Jacques sauce Sancerre 8.50€ / pers
- feuilleté de sole et saumon au basilic sauce aurore 6.10€ / pers
- Couronne de sole et St Jacques sauce maltaise 5.60€ / pers
- Filet de bar au beurre blanc 7.90€ / pers
- Cassolette de fruits mer 6.00€ / pers
- Pavé de flétan et saumon fumé sauce au citron Yuzu 7.40€ / pers



FOIE GRAS :

- Foie gras de canard (fabrication maison) 95.00 € / kg
- Galantine de pintade au foie gras 42.90 € / kg
- Magret farci au foie gras 51.00 € / kg
- Terrine de foie gras caramélisé 110.00 € / kg
- Marbré de foie gras et de ris de veau 75.00 € / kg
- millefeuille de foie gras et compote d'oignon 85.00 € / kg
(foie gras et compote d'oignon en couche successives)
- Terrine de foie gras aux poires 95.00 € / kg
- Moelleux de bœuf au foie gras 4.80 € / pièce
- Terrine de foie gras au Menetou rouge et miel du Berry 95.00 € / kg
- Pressé de confit, foie gras, gelée de crème de griottes et pistaches 5.40 € / pièce
- Tatin de foie gras au pain d'épices 4.90 € / pièce

ENTRÉES DIVERSES :

- Demi melon au muscat et jambon de Parme 6.90 € / pers
- Salade Périgourdine 9.80 € / pers
(foie gras, lardons, gésiers, foie valaille, magret fumé, salade verte)
- Salade du sud – ouest 7.60 € / pers
(lardon, gésier, foie de valaille, magret fumé, salade verte)
- Quartier de melon à l'italienne (buffet froid) 2.95 € / pers
- Salade du pêcheur 8.40 € / pers
(salade verte, saumon fumé, Saint-Jacques, écrevisses)
- Salade de mâche (saison) aux écrevisses et vinaigre de framboise 6.20 € / pers



Apéritifs et vins d'honneur :

PAINS SURPRISES :

2 tailles 12 personnes 42.00 €

Et 6 personnes 21.00 € soit 3.50 € / pers

Poisson : Saumon fumé, thon, écrevisses, anchois frais

charcuterie : rosette, jambon blanc, jambon cru, andouille, salami

Fromage : chèvre, roquefort, emmental, fromage frais

Mixte : Jambon, roquefort, saumon fumé, rosette, fromage frais, thon

TOASTS : (canapés salés) (8 pièces | pers)

5.20 € | pers soit 0.65 € | pièce

- Anchois, saumon fumé, écrevisses, jambon cru, compotée de légumes, tomates confites, saucisson sec, fromage frais

AMUSE - BOUCHES : (8 pièces | pers)

5.20 € | pers soit 0.65 € | pièce

- Allumettes au fromage, gougères, quiches, pizza, croques, escargots, saint Jacques, saucisses, jambon fromage

HÉRISSON DE CANAPÉS SUR PIQUES : (8 pièces | pers)

4.80 € | pers

- Jambon blanc, cornichons
- jambon cru, fromage de chèvre
- saumon fumé, ananas
- Boudin, pommes
- Tomates emmental.
- Magret fumé, pruneau
- Filet de poulet, thym citron
- chorizo, olive verte



APERÇ NAVETTES : (3 navettes par personne)

Rillettes d'oie, fromage frais ail fine herbes,

3.60 € | pers

saumon fumé gravlax

HORS D'ŒUVRE SALADES COMPOSÉES ET CRUDIÈTES

(au choix dans notre gamme)

250g / pers = 4.25 € 300g / pers = 5.10 €

- Salade fraîcheur (carottes, céleri, ananas, etc...)
- Carottes
- Duo carotte céleri
- Champignons à la grecque
- Museau en vinaigrette
- Salade de chou lardons fromage
- Salade piémontaise
- Salade Strasbourgeoise
- Salade de pâtes au piment doux et au thon
- Salade Poséidon
- Salade Niçoise
- Salade Berrichonne (salade tiède)
- Salade de poulet à la crème de cèpes
- Salade Modéna
- Salade de queues d'écrevisse sauce au basilic
- salade de lentille à la moutarde à l'ancienne
- cocktail de crevettes
- salade océane
- Salade Nouvelle Orléans
- Salade Bressane
- Taboulé
- Salade Brésilienne
- Pommes de terre au harengs
- Salade de bœuf rustique à l'auvergnate
- Salade de perles marines au surimi et légumes grillés
- Salade Cajun
- Salade Espagnole
- Salade Javanaise
- Salade Vietnamienne
- Salade fruits de mer
- Salade surimi ananas



PLATS FROIDS :

POISSON :

- Millefeuille de saumon au crabe
- Surprise de St Jacques nacrée
- Coquille de saumon
- Lingot de sandre aux écrevisses
- Lingot de sole aux agrumes
- Coussin de Saint-Jacques au saumon fumé
- Carré de légumes au saumon fumé
- Terrine de brochet au basilic
- Terrine norvégienne (truite de mer et saumon fumé)
- Terrine de saumon d'Écosse aux herbes fraîches
- Nuage de saumon fumé aux écrevisses et crème de basilic
- Entremets au saumon fumé et citron Yuzu
- Saumon en Bellevue (cuisson basse température)
- Sandre soufflé (farci) à la mousse de saumon fumé (minimum 8 personnes)
- Saumon fumé (du chef)



4.95 € / pièce
6.80 € / pièce
4.95 € / pièce
3.95 € / pièce
3.80 € / pièce
7.40 € / pièce

28.50 € / kg
29.50 € / kg
29.80 € / kg
5.20 € / pièce
4.95 € / pièce
6.90 € / pers
7.90 € / pers
54.00 € / kg



minimum 30 pers

CHARCUTERIE :

- Galantine de volaille (ou canard)
- Lapin aux farci pruneaux
- Cochon de lait farci
- Pintade forestière
- Terrine de légumes aux champignons
- Œuf au jambon
- Aspic de poulet au citron confit
- Compotée de lapin
- Terrine de pot au feu
- Terrine de foie de volaille aux oignons rissolés
- Terrine de lapereau à l'estragon
- Terrine solagnote
- Terrine de volaille au roquefort

24.00 € / kg
26.50 € / kg
28.50 € / kg
25.80 € / kg
21.00 € / kg
2.90 € / pièce
2.95 / pièce
22.50 € / kg
22.00 € / kg
22.80 € / kg
19.80 € / kg
18.00 € / kg
18.90 € / kg

