

## *La carte des paniers Barbecue*

### *Panier n°2*

**50€**  
environ

- 1 kg de Lard mariné
- 1 kg de Saucisses maison
- 1 kg de Merguez maison
- 1 kg de Côtes de porc marinées
- 1 kg de Pilons marinés

*Soit 5 kg environ 10€ le kilo*

**OUVERT LE DIMANCHE : 9h00-12h30**

Centre C<sup>ial</sup> LES COLVERTS - 77260 LA FERTÉ-SOUS-JOUARRE

lesboucherieschevallier@gmail.com - Tél. : 01 60 22 14 60

**OUVERT DU MARDI AU VENDREDI de 9h00 à 12h30 et de 14h30 à 19h30**

**SAMEDI : JOURNÉE CONTINUE de 9h00 à 19h30**



# Faites chauffer...

## Panier n°1

35€  
environ

- 1 kg de Saucisses maison
  - 1 kg de Merguez maison
  - 1 kg de Lard nature ou mariné
- Soit 3 kg environ 11,66€ le kilo

## Panier n°3

50€  
environ

- 1 kg de Brochettes de bœuf
  - 1 kg de Brochettes de porc
  - 1 kg de Brochettes de dinde
- Soit 3 kg environ 16,66€ le kilo

## Panier n°4

60€  
environ

- 1 kg de steak mariné
  - 1 kg de Cuisses de poulet s/os
  - 1 kg de Jambon à griller
  - 1 kg de Lard nature ou mariné
  - 1 kg de Saucisses/Merguez
- Soit 5 kg environ 12€ le kilo

## Panier n°5

90€  
environ

- 1 kg de Côte de bœuf
  - 1 kg de Jambon à griller
  - 1 kg de Pilons marinés
  - 1 kg de Côtes de porc
  - 1 kg de Merguez maison
  - 1 kg de Saucisses maison
  - 1 kg de Lard nature ou mariné
- Soit 7 kg environ 12,85€ le kilo



MADE IN  
FRANCE

Vente  
de charbon de  
bois du Perche  
50 litres  
QUALITÉ SUPÉRIEURE

17,90€

[www.lesboucherieschevallier.fr](http://www.lesboucherieschevallier.fr)

# le barbecue !

## Panier n°6

120€  
environ

- 1 kg de Côte de bœuf
- 1 kg de Côtes de porc
- 1 kg de Lard nature ou mariné
- 1 kg de Cuisses de poulet s/os
- 1 kg de Travers de porc
- 1 kg de Jambon à griller
- 1 kg de Merguez maison
- 1 kg de Saucisses maison
- 1 kg d'ailes de poulet

Soit 9 kg environ 13,33€ le kilo

1 sac de charbon de bois  
de 20 litres offert



## Sans oublier nos planches...





*Et nos buffets...  
qui ensoleilleront vos tables*

**13€**

par pers.

## Buffet Tradition

**Minimum de commande  
pour 10 personnes**

- **Crudités - 3 x 100 g au choix :**  
*Carottes râpées, céleri rémoulade,  
taboulé, piémontaise au jambon,  
macédoine de légumes*
- **Rosette (2 tranches)**
- **Andouille de Campagne (1 tranche)**
- **Roulade de jambon (1 tranche)**
- **Saucisson à l'ail (2 tranches)**
- **Jambon Blanc (1/2 tranche)**
- **Terrine de campagne**
- **Rillettes Pur Porc**
- **Rôti de Bœuf (2 tranches)**
- **Rôti de Porc (2 tranches)**

**15€**

par pers.

## Buffet Gourmand

**Minimum de commande  
pour 10 personnes**

- **Crudités - 3 x 100 g au choix :**  
*Carottes râpées, céleri rémoulade,  
taboulé, piémontaise au jambon,  
macédoine de légumes*
- **Rosette (2 tranches)**
- **Andouille de Campagne (1 tranche)**
- **Roulade de jambon (1 tranche)**
- **Saucisson à l'ail (2 tranches)**
- **Jambon Blanc (1/2 tranche)**
- **Jambon Sec (1 tranche)**
- **Terrine de campagne**
- **Rillettes Pur Porc**
- **Rôti de Bœuf (2 tranches)**
- **Rôti de Porc (2 tranches)**
- **1 cuisse de Poulet rôti**

Tous les produits sont frais et peuvent faire l'objet de votre congélation. Attention, en cas de rupture de stock, nous nous engageons à vous servir sur commandes : ces offres sont permanentes.

Provenance : Boeuf abattu en France et/ou Belgique. Agneau : CEE. Porc : France. Volailles pleines : France. "Découpe de poulet" : France. Saucisseries : fabrication sur place / Terrines de pâté, andouillettes France.

Création et impression : [www.imprimeriebeaudoin.fr](http://www.imprimeriebeaudoin.fr) - Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles.