

LES APERITIFS

Feuilletés salés (~60 p)	28€ le plat
Escargots en croute	7,50€ la 12 ^{ème}
Saint-Jacques en croute	7,50€ la 12 ^{ème}
Saucisses cocktail	18,80€ / kg
Pain surprise (~40p)	35€ pièce
Canapés prestiges (~60p)	45€ le plat
Navette maison	2,00€ pièce
Macaron (assortiment 40p)	40€ le plat:
Mignardises (assort: 48 p)	48€ le plat:
Baguette Apéro	15,80€ / kg
Plateau cochonaille Apéro	7,50€ / pers

ENTREES FROIDES

Bouchon Reims foie gras	3,50€ pièce
Bouchon Reims maison	2,50€ pièce
Ballotine de volaille	24,80€ / kg
Coquille Tartare de saumon	6,00€ pièce
Cochon de lait	24,80€ / kg
Coquille de saumon	5,00€ pièce
Cornet de saumon fumé	3,50€ pièce
Foie gras canard maison	14,00€ / 100gr
Langouste 1/2 macédoine	25,00 € pièce
Mousserelle carnard figue	28,80€ / kg
Oeuf en gelée jambon	2,00€ pièce
Oeuf en gelée au saumon	2,50€ pièce
Panier tomate macédoine thon	3,00€ pièce
Cocktail de crevettes	28,80€ / kg
Pâté croute au lapin/veau	18,80€ / kg
Paté croute foie gras ratafia	22,80€ / kg
Paté croute poulet moutarde	15,80€ / kg
Terrine de gibier maison	14,80€ / kg
Rillettes de canard	22,80€ / kg
Rillettes de saumon	22,80€ / kg
Rillettes d'oie	22,80€ / kg
Saumon fumé	selon court

ENTREES CHAUDES

Boudin blanc fine champ.	20,80€ / kg
Boudin blanc morilles	20,80€ / kg
Cassolette Saint-Jacques/crevettes	6,50€ pièce
Bouchée aux ris veau	3,50€ pièce
Feuilleté de Saint-Jacques	3,50€ pièce
Feuilleté poireau/chèvre	3,50€ pièce
Feuilleté saumon oseille	3,50€ pièce
Escargots de Bourgogne	8,00€ la 12 ^{ème}

PLATS CUISINES

Rôti veau champagne morilles	20€ / pers
Poularde forestière	20€ / pers
Pavé de boeuf rossini	20€ / pers
Sauté sanglier grand veneur	20€ / pers
Suprême de volaille morilles cognac	20€ / pers
Tournedos de canard à la périgourdine	20€ / pers
Suprême chapon morilles champ	20€ / pers
Gigolette poulet farce fine morilles	20€ / pers
Pavé biche foie gras	20€ / pers

LEGUMES

Fagots de haricots verts	2,00€ / pers
Gratin dauphinois	2,50€ / pers
Crumble de légumes	3,00€ / pers
Effeillé de PDT salardaises	3,00€ / pers
Tomates gratinées provençales	1,50€ / pers
Fromages assort 3 sortes	4,00€ / pers
Salade aux noix	1,00€ / pers

DESSERTS

Crème brûlée	2,50€ / pers
Rosace de fruits rouges	5,00€ / pers
Bûchette chocolat-praliné	5,00€ / pers
Salade de fruits frais	3,00€ / pers
Chantilly maison	2,50€ / pers



03 26 47 12 61

89 Avenue Jean Jaures
51100 REIMS

Menu spécial fêtes

Livraison à domicile disponible
Livraison sur Reims gratuite

www.lecomptoirdesviandes.fr

Horaires du magasin
Mardi et Mercredi
8h - 13h et 16h - 19h
Jeudi
8h - 13h
Vendredi et Samedi
8h - 19h NON STOP
Dimanche traiteur assuré

Fermé le Lundi et Dimanche

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

Ne pas jeter sur la voie publique



Menu gourmand 30€/pers

Bouchon de Reims foie gras
et biscuit rose

Croute aux Ris de veau

Mijoté de chapon forestier

ou

Sauté sanglier grand veneur

ou

Rôti veau aux morilles

Effeillé de pdt saladaise
et

Crumble de légumes

Rosace aux fruits rouges
et

Buchette chocolat praliné

Menu prestige 40€/pers

Foie gras de canard « maison »

Cassolette St-Jacques & sa crème
champagne

Suprême volaille morilles fine

ou

Pavé de bœuf rossini

ou

Tournedos de canard à la périgourdine
farci au foie gras

Effeillé de pdt saladaise
et

Crumble de légumes

Rosace aux fruits rouges
et

Buchette chocolat praliné

Le Noël des bambins 8.50€/pers

Pâté en croute
Duo piemon-carotte
Rosette (2trs)

Emincé filet poulet
Chips
Fromage surprise

Dessert de Noël
Chocolat surprise
(plateau individuel)

Colis spécial fêtes

(à cuisiner)

1,5 kg Rôti Bœuf (1ER CAT)	52,20€
1,5 kg Filet porc (s/os)	22,20 €
1 kg Filet dinde	15,80 €
500 gr Boudin blanc morilles	10,40 €
500 gr Ballotine volaille	12,40 €
1 Terrine de gibier maison	6,00 €

le tout **75 €** au lieu de ~~119,00 €~~

Horaires pour les fêtes

Ouvert DIMANCHE 22 décembre de 8h00 à 16h00 non stop

Ouvert LUNDI 23 décembre de 8h00 à 18h00 non stop

Ouvert MARDI 24 décembre de 8h à 16H30 non stop

fermés MERCREDI 25 & JEUDI 26 décembre 2024

Ouvert DIMANCHE 29 décembre de 8h00 à 16h00 non stop

Ouvert LUNDI 30 décembre de 8h00 à 18h00 non stop

Ouvert MARDI 31 décembre de 8h à 16H30 non stop

Réouverture le 3 janvier

Et n'oubliez surtout pas notre carte traiteur annuelle buffet froid

Les repas chauds de la carte annuelle sont suspendus
du 15 décembre au 31 décembre 2024

N'hésitez pas à nous demander conseils pour des cuissons & sauces

*Toutes nos origines sont affichées en magasin.

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.