

Marie et Christophe Gaumet

BOUCHERIE - CHARCUTERIE
TRAITEUR



*Notre Carte
Traiteur*



NOTRE MÉTIER



Une expérience de plus de vingt ans dans le métier de boucher, charcutier et traiteur nous permet de vous proposer une gamme variée de très belle qualité.

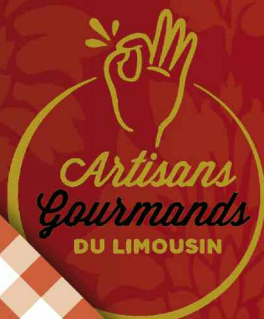
Nous travaillons des produits frais, autant que possible de saison, issus de circuits les plus courts possibles.

Une attention toute particulière porte sur la qualité des matières premières utilisées.

Notre équipe est à l'écoute de vos besoins et de vos envies, elle donne chaque jour le meilleur d'elle-même pour vous satisfaire.

ARTISAN GOURMAND DU LIMOUSIN

En 2015, la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat du Limousin nous a attribué le diplôme d'Artisan Gourmand du Limousin, qui nous engage à fabriquer Maison au minimum 80% des produits de notre activité principale. En réalité, nous allons bien au-delà, car nos plats et préparations sont faits Maison à au moins 95% !



En tant qu'Artisans Gourmands du Limousin, nous sommes également chaque jour engagés à transmettre notre savoir-faire (avec par exemple un apprenti), à proposer un service de proximité à nos clients, à innover pour toujours vous surprendre.



Pour vos repas, banquets, anniversaires, fêtes et événements, nous vous proposons des menus complets, des plats uniques, des bouchées apéritives, des plateaux-repas, des buffets froids ou chauds.

Découvrez notre Carte Traiteur en pages suivantes. Nous mettons le plus grand soin à concevoir nos plats et préparations, dont 95% sont élaborés et cuisinés Maison dans le laboratoire de notre Boucherie-Charcuterie d'Ahun.

Et nous serons heureux de vous livrer votre commande (nous n'assurons pas le service).

Bon Appétit !



Pour l'Apéritif

PÂTISSERIES SALÉES

Mini-friand :	0,50 €
Mini-saucisse feuilletée :	0,50 €
Mini-quiche :	0,50 €
Mini-pizza :	0,50 €
Mini-gougère :	0,40 €
Tarte fine boudin aux pommes :	0,60 €

VERRINES (minimum 20 pièces)

Avocat aux crevettes :	1,50 €
Rillettes de thon, citron, ciboulette :	1,50 €
Saumon fumé, mousse citron :	1,80 €
Foie gras, pain d'épice, figues :	1,80 €
Mousse de chèvre aux noix :	1,50 €

TOASTS (minimum 20 toasts) 10 par catégorie

Roquefort :	0,50 €
Rillettes de porc :	0,50 €
Tarama :	0,50 €
Oeufs de lump :	0,50 €
Mousse de foie :	0,50 €
Saumon fumé :	0,60 €
Toast au foie gras :	0,60 €
Chèvre :	0,50 €

MINI-BROCHETTES

Volaille marinée, miel, soja :	1,50 €
Gambas aux ananas :	2,50 €
Saucisse espelette + nature :	1,50 €
Abricot aux pruneaux avec sa poitrine fumée :	1,50 €
Melon au jambon sec, tomates cerises :	1,50 €



Buffet Froid



CRUDITÉS

250 g par personne

CRUDITÉS MAISON

Carottes râpées :	2,30 €
Salade de chou au comté :	3,20 €
Salade piémontaise :	3,20 €
Taboulé :	2,50 €
Céleri rémoulade :	2,30 €
Macédoine de légumes :	2,30 €
Cocktail de crevettes :	4,20 €
Salade de pâtes, poulet, parmesan :	3,20 €
Salade de hareng, pommes de terre :	2,50 €
Salade de lentilles :	3,20 €
Salade de maïs, riz, tomate, thon :	2,50 €

CHARCUTERIES MAISON

Jambon blanc, la part :	1,50 €
Jambon sec, la part :	1,50 €
Rosette, la part :	0,60 €
Saucisson cuit à l'ail, la part :	0,40 €
Pâté de campagne, la part :	0,90 €
Pâté de canard, la part :	0,90 €
Rillettes, la part :	0,90 €
Terrine de jambonneau, la part :	1,20 €
Terrine de lapin, la part :	1,20 €

VIANDES FROIDES MAISON

(pour 100 g)

Rosbeef cuit, 2 tranches, la part :	3,00 €
Rôti de porc cuit, 2 tranches, la part :	2,20 €
Magret de canard cuit, la part :	4,00 €
Poulet cuit, la part :	3,00 €
Rôti de veau cuit, la part :	4,00 €

POISSONS FROIDS MAISON

(part de 100 g) minimum 8 personnes

Terrine aux deux poissons (saumon + cabillaud), la part :	2,50 €
Filet de saumon bellevue, la part :	6,00 €
Coquille de poisson, macédoine, la part :	4,50 €
1/2 langouste :	selon cours
Saumon fumé, la part :	selon cours
Terrine d'écrevisse à l'armoricaine, la part :	2,80 €



Terrine de lapin





Buffet Chaud

ENTRÉES CHAUDES INDIVIDUELLES

Coquille saint-jacques :	6,50 €
Cassolette gambas-rouget :	6,00 €
Bouchée aux fruits de mer :	4,00 €
Bouchée à la reine :	3,00 €
Bouchée aux ris de veau :	5,50 €
Crêpe jambon-champignons :	2,80 €
Saucisson brioché :	3,20 €
Tourte auvergnate :	2,80 €
Friand :	2,50 €
Pâté aux pommes de terre (2 personnes) :	5,50 €
Quiche :	2,80 €
Brioche aux deux jambons :	2,80 €



Tourte auvergnate

Bouchée à la reine



POISSONS CHAUDS

Saumon à l'oseille :	5,80 €
Sandre sauce champagne :	8,00 €
Lotte à l'américaine :	7,50 €
Turban de sole à la mousse de saumon :	6,00 €
Dos de cabillaud sauce diépoise :	5,50 €
Filet de saint-pierre sauce safran :	7,80 €
Filet de truite aux amandes :	5,50 €

ENTRÉES CHAUDES EN BANDE

Feuilleté de jambon, le kg :	12,90 €
Pâté à la viande, le kg :	16,90 €
Pâté aux pommes de terre, le kg :	12,90 €
Quiche lorraine, le kg :	14,90 €
Quiche à la saint-jacques, le kg :	21,90 €
Feuilleté de saumon aux épinards, le kg :	19,90 €
Feuilleté de ris de veau, le kg :	29,90 €

Chez nous, même la pâte feuilletée est faite Maison !

Viandes



BOEUF

Bœuf bourguignon :	5,00 €
Daube provençale :	5,00 €
Carbonnade flamande :	5,00 €
Goulash :	5,00 €
Langue de bœuf sauce piquante ou sauce madère :	4,80 €

VEAU

Blanquette de veau :	6,00 €
Sauté de veau marengo :	6,00 €
Sauté de veau aux giroles :	6,50 €
Paupiettes de veau forestière au porto :	5,50 €
Rôti de veau aux morilles :	7,50 €
Rôti de veau aux cèpes ou aux giroles :	6,50 €
Rôti de veau orloff (minimum 8 personnes) :	6,50 €
Poitrine de veau farcie :	4,80 €
Tête de veau sauce gribiche, le kg :	18,90 €
Ris de veau aux morilles et aux giroles, le kg :	49,90 €
Paupiettes de veau aux morilles :	6,50 €

AGNEAU

Navarin d'agneau :	6,50 €
Gigot rôti :	6,00 €
Épaule d'agneau farcie :	6,00 €

PORC

Caillette de l'Ardèche :	5,00 €
Rôti de porc savoyard :	5,00 €
Jambon grillé au porto :	4,50 €
Jambon entier à l'os (minimum 20 personnes), la part :	4,50 €
Jambonneau rôti, la pièce :	12,00 €
Sauté de porc sauce moutarde :	4,50 €
Travers de porc mariné grillé :	4,50 €
Épaule de porc à la diable (minimum 10 personnes) :	5,50 €

VOLAILLE

Coq au vin :	5,00 €
Cuisse de poulet basquaise :	5,00 €
Poulet aux morilles :	6,50 €
Poulet au curry :	5,00 €
Caille farcie :	5,50 €
Caille farcie au foie gras :	8,50 €
Suprême de pintade aux pruneaux :	5,50 €
Cuisse de lapin sauce moutarde ou sauce chasseur :	5,50 €
Cuisse de canard à l'orange ou au poivre vert :	5,80 €
Filet de canard sauce foie gras :	6,80 €
Paupiette de dinde forestière :	4,80 €
Roulé de dinde savoyard :	4,80 €



Accompagnements

Gratin dauphinois , les 250 g :	2,50 €
Gratin de choux-fleurs :	2,80 €
Flan de courgettes :	2,80 €
Pomme duchesse , les 4 :	2,00 €
Pommes rosties , la pièce :	1,90 €
Pommes dauphines , le kg :	16,90 €
Tomates provençales , la pièce :	0,60 €
Fagots de haricots verts :	1,20 €
Poêlée forestière :	2,90 €
Purée de pommes de terre , le kg :	10,00 €
Riz pilaf :	2,00 €



Gratin dauphinois

Risotto :	2,50 €
Choux à choucroute , le kg :	7,90 €



Spécialités

Lasagnes , le kg :	14,90 €
Moussaka , le kg :	14,90 €
Paëlla (riz, moules, crevettes, langoustines, poulet, calamars, chorizo doux), la part :	9,00 €



Lasagnes

Paëlla Royale (riz, moules, crevettes, langoustines, poulet, calamars, chorizo doux, gambas, dos de cabillaud), la part :	12,00 €
Choucroute (choux Maison, pommes vapeur, saucisses de Francfort et fumées, saucisson cuit, poitrine de porc cuite), la part :	7,50 €
Couscous (poulet, merguez, agneau), la part :	7,00 €
Potée limousine (andouille + petit salé, choux, navets, carottes, poireaux), la part :	6,90 €

Plateaux Repas



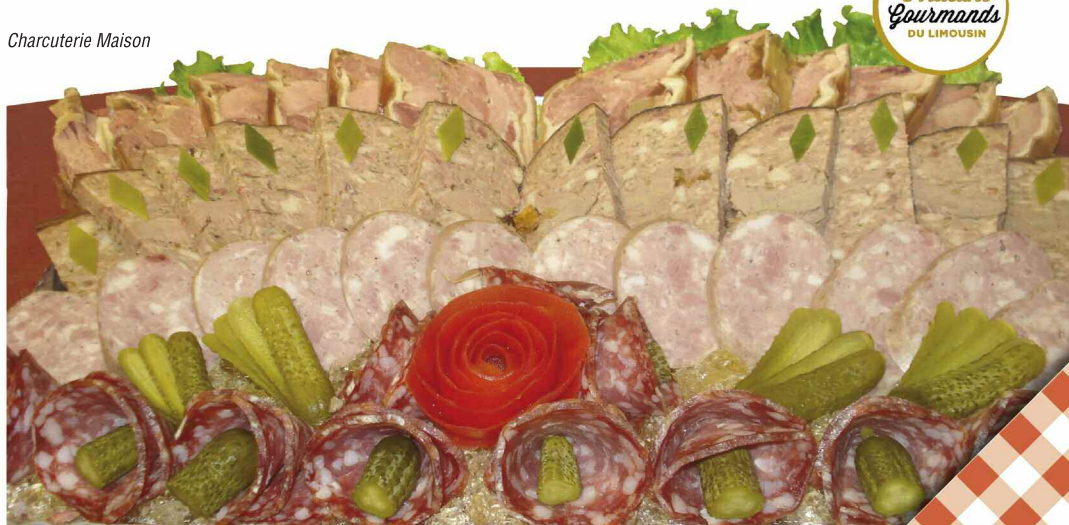
PLATEAU À 9,00 €

- **T**aboulé (250 g)
ou **C**arottes râpées (250 g)
- **P**oulet
ou **R**ôti de porc
- **C**hops
- **G**amembert
- **T**arte aux pommes

PLATEAU À 12,00 €

- **C**harcuterie (1/2 pâté de campagne, 1 rosette, 1 rondelle de saucisson à l'ail)
ou **P**iémontaise (200 g)
ou **C**hous au comté et jambon (200 g)
- **R**ôti de porc
ou **R**osbeef
ou **P**oulet
- **C**hops
- **T**omme de montagne
- **C**reusois
- ou **T**arte aux pommes

Charcuterie Maison





Menus complets

MENU À 12,00 €

- **Bouchée** à la reine ou aux fruits de mer
ou Assiette de charcuterie (jambon blanc, rosette, pâté de campagne)
 - **Coq** au vin
ou Sauté de porc sauce moutarde
 - **Purée** de pommes de terre
 - **Camembert**
ou Tomme de montagne
 - **Tarte** aux pommes

MENU À 18,00 €

- **Bouchée** aux ris de veau
ou Cassolette de gambas-rouget
 - **Caille** farcie au foie gras
ou Sauté de veau aux girolles
 - ou Filet de saint-pierre* safrané
 - **Gratin** dauphinois
ou Risotto
- ou Tomates provençales* et haricots verts
- **Saint-Alpinien** et Bleu d'Auvergne
 - **Baba** au rhum

MENU À 24,00 €

- **Coquille** saint-jacques
ou Foie gras mi-cuit et sa compotée d'oignons rouges
 - **Paupiette** de veau aux morilles
ou Filet de canette sauce foie gras
 - ou Sandre* sauce champagne
- **Poêlée** forestière (pommes de terre, haricots verts, girolles)
 - ou Gratin* dauphinois
ou Risotto
 - **Saint-Nectaire** et chèvre
 - **Framboisier**
ou Forêt noire

RETROUVEZ-NOUS SUR LES MARCHÉS...



- Genouillac le mardi matin
- Felletin le vendredi matin
- Aubusson le samedi matin



**QUALITÉ
RIME AVEC
SÉCURITÉ**

Pour le plaisir et le bien-être de nos clients, notre laboratoire répond bien sûr aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur, aux bonnes pratiques de la fabrication. La chaîne du froid est scrupuleusement respectée pour les produits que nous vous proposons, en boutique comme à la livraison.





Marie et Christophe Gaumet

**BOUCHERIE - CHARCUTERIE
TRAITEUR**

11 route de Limoges - 23150 Ahun

Tél. 05 55 62 40 26

christophe.gaumet@orange.fr

Horaires d'ouverture :

- du mardi au samedi : 8h00-13h00 et 14h30-19h00

- le dimanche matin en juillet-août : 8h00-12h30

Retrouvez-nous aussi sur Facebook :

Boucherie Charcuterie Christophe Gaumet