

Mariage & Réceptions Privées

2024
2025



Chambray-lès-Tours (37)
12 Rue de la Mairie
37170 Chambray-lès-Tours
02 47 28 30 26



Monts (37)
118 Rue du Val de l'Indre
37260 Monts
02 46 46 95 60

www.boucherie-labelcote.fr

Label Côte, votre partenaire culinaire pour des événements inoubliables.

Nous sélectionnons avec soin des produits de qualité frais et locaux issus de fournisseurs de confiance.

Notre équipe ne cesse d'innover alliant tradition et modernité pour créer des recettes originales.

Chaque plat est élaboré avec passion et souci du détail.

Nous offrons un service entièrement personnalisé, prenant en compte vos besoins et ceux de vos convives.

De la planification, à la mise en place passant par le service notre équipe formée et passionnée s'engage à offrir un service irréprochable.

Faites de votre événement un moment inoubliable avec notre équipe.



Sommaire

Cocktails.....	p.3-6
Menus	p.7-10
Prestation grillade	p.12
Buffet froid	p.13-14
Repas chaud	p.15



Cocktails

Animations culinaires



Découpe Jambon Sec Grande Réserve	3,50€/ pers (min 100 pers)
Découpe Saumon Gravlax sur pain de campagne	2,80€/ pers
Blinis magret de canard fumé, foie gras poêlé sur confit	2,80€/ pers
St Jacques, Gambas et ananas grillé	2,50€/ pers
Magret de canard aux pêches sur plancha	2,50€/ pers
Duo de viandes marinées émincées et légumes croquants	2,20€/ pers

Vin d'honneur / Buffet



Les pains surprises 30 pièces :

Charcuterie (jambon, rosette, mousse canard, rillettes et jambon sec) 29,95€

Mixte (saumon fumé, rillettes de tourteau, jambon blanc, mousson de canard et rosette) .. 34,80€

Verrine cocktail (chèvre courgette, saumon avocat, tomate séchée et chorizo)..... 2,50€/ pers



Les Clubs Sandwich :

- Charcutière** (Jambon de Bayonne, Comté / Chorizo, tomates séchées / Rosette, cornichons)
 Box 30 pièces 36€
- Nordique** (Saumon crème aneth / Thon, concombre, fromage frais / rillettes de tourteau guacamole)
 Box 30 pièces 42€



Jardinière 10-15 personnes (Carotte / concombre / Tomate cerise / Choux fleur / fenouil / radis / sauce échalotte et fromage frais) Box 24€

Cake Box 10-12 personnes (Chèvre, courgette / Jambon, olive / Tomate, Mozzarella avec crème citron et ciboulette) 23€



Les minis tartelettes :

- Chaude** (Quiche lorraine / Quiche tourangelle / Pizza / Tarte fromage) Box 20 pièces 29€
- Froide** (Saumon aneth / aubergine parmesan / chèvre frais, tomate confite / thon catalane) Box 20 pièces 34€



Mini burger : (boeuf cheddar) 20 pièces 30€



Les Wraps :

Boucher (Poulet, avocat, oignon frit, thon, œuf mimosa, Chorizo, tomate séchée, Olive) .. 30 pièces 39€

Charcutier (Jambon blanc, cheddar, concombre / Saumon, fromage frais / Chèvre, rillons, miel) .. 30 pièces 39€



Les navettes :

Gourmande (Jambon sec, poivron grillé moutarde / Roquefort, tomates confites, roquette / Dinde, emmental, cornichon) Box 30 pièces 44€

Océane box (Thon, œuf, olive / Miette de crabe, avocat, citron / Saumon, fromage frais, ciboulette) Box 30 pièces 44€



Couronne d'été (Olive, chorizo, tomate séchée / Melon, jambon sec, mozzarella / Ananas, gambas / Tomate cerise, basilic, pruneau au lard) Box 20 pièces 36€



Les tartines box :

Charcuterie (Rillettes, Terrine du chef, mousse de canard, rosette, jambon sec) Box 25 pièces 25€

Mixte (Rillettes, Jambon sec, Sardine, St maure de Touraine) Box 25 pièces 25€



Les Minis Tacos (Poulet Curry ou Bœuf cheddar) Box 20 pièces 30€

Les Menus



Menu Champêtre 40 Euros

Cocktail 4 pièces (2€/ pièces sup)

Verrine cocktail / tartines / club sandwich / Wrap

Entrée (1 au choix)

Salade tourangelle

Salade pêcheur

Plat (1 au choix)

Suprême de pintade sauce forestière

Joue de porc confit à la bière

Pavé de saumon au vouvray

Accompagnement

Gratin dauphinois et tian de légumes

Fromage

Plateau 3 fromages en buffet avec salade mesclun

(Brie de Meaux / comté / st maure de Touraine)

Dessert

Fourni par le client Servi à l'assiette



Location de vaisselle
et nappage disponible





Menu Gourmet 45 Euros

Cocktail 5 pièces (2€/ pièce sup)

Verrine cocktail / mini tartelette froide /
wrap / mini burger / navette

Entrée (1 au choix)

Feuilleté Parisien
Aumônière Tourangelle
Salade Tourangelle
Terre et mer (+1,90€ /pers)

Plat (1 au choix)

Cuisse de canard confite et pêche rôtie
Rôti de pintade ou canette farcie
Dos de cabillaud sauce safrané

Accompagnements double au choix

Gratin dauphinois (option truffée +1,80€ / pers)
Tian de légumes
Fagot haricot vert
Pomme de terre grenaille

Fromage

Plateau 3 fromages aux choix en buffet avec salade mesclun
(Emmental, brie de Meaux, comté, st maure, camembert,
roquefort, tomme de Savoie, st nectaire)
Option 1 Plateau par table +1€ / Pers

Dessert

Fourni par le client servi à l'assiette



Location de vaisselle
et nappage disponible





Menu Éléance 49 Euros

Cocktail 8 pièces + 1 animation

Verrine cocktail / mini tartelette froide / wrap / tartine / navette /
mini burger / mini tacos / couronne d'été

Animation (au choix)

Découpe saumon gravlax

Blinis magret de canard et foie gras

Brochette de st jacques et gambas

Brochette de magret de canard et pêche

Découpe de Jambon sec grande réserve (+1,50€/ pers) minimum 100 personnes

Plat (1 au choix)

Rôti de pintade farcie aux fruits

Médaille de filet mignon aux girolles

Brochette de st jacques et gambas

Accompagnements (double au choix)

Gratin dauphinois (option truffée +1,80€/pers)

Tian de légumes

Fagot haricot vert

Pomme de terre grenaille

Duo de pomme de terre

Fromage

Plateau 3 fromages aux choix en buffet avec salade mesclun

(Emmental, brie de Meaux, comté, st maure, camembert,
roquefort, tomme de Savoie, st nectaire)

Option 1 Plateau par table +1€ / Pers

Dessert

Fourni par le client servi à l'assiette



Location de vaisselle
et nappage disponible



page 11



Menu Prestige

55 Euros

Cocktail 6 pièces + 1 animation

Verrine cocktail / mini tartelette / wrap / mini burger / navette / couronne d'été

Animation (au choix)

Découpe saumon gravlax

Blinis magret de canard et foie gras

Brochette de st jacques et gambas

Brochette de magret de canard et pêche

Découpe de Jambon sec grande réserve (+1,50€/ pers) minimum 100 personnes

Entrée

Feuilleté aux ris de veau

Duo de saumon (tartare et gravlax)

Foie gras mi-cuit (+1,50€/ pers)

Plat

Caille farcie sauce périgourdine

Aiguillette de canard miel balsamique

Lotte à l'armoricaine

Accompagnement (double au choix)

Gratin dauphinois (option truffée +1,80€/pers)

Tian de légumes

Fagot haricot vert

Crumble de légumes de saison

Duo de pomme de terre

Trou Normand

Glace pomme verte, poire et Calvados

Fromage

Plateau 3 fromages aux choix sur table avec salade mesclun

(Emmental, brie de Meaux, comté, st maure, camembert, roquefort,
tomme de Savoie, st nectaire)

(Option service à l'assiette +1€/ pers)

Dessert

Fourni par le client servi à l'assiette



Location de vaisselle
et nappage disponible



MENU KIDS

10,90 Euros

Plat (1 au choix)

Nuggets maison
Filet de poulet à la crème

Accompagnement (1 au choix)

Galette de pomme de terre
Pomme dauphine

Dessert

Éclair au chocolat



MENU ADO

19,90 Euros

Entrée (1 au choix)

En corrélation avec le menu principal
(sup 2€ assiette terre et mer)
Pizza Maison

Plat (1 au choix)

Burger du boucher
suprême de volaille à la crème

Accompagnement (1 au choix)

Galette de pomme de terre
Gratin dauphinois

Prestation grillade à domicile



Animations culinaires



En été comme en hiver, profiter d'un service grillade convivial et chaleureux, le midi ou le soir avec vos proches profitez de feu crépitant et vos éclats de rire se mêlent aux arômes alléchants des grillades Mariage, anniversaire, séminaire ou repas d'entreprise nous serons marqué le coup pour cette occasion !

Vivez une expérience de show-cooking authentique et partager l'expérience de nos bouchers ainsi que la qualité de nos produits maison et locaux au plus proche de vos invités.

Formule sur mesure selon vos envies, du cocktail au fromage en passant par nos salades, charcuterie maison et bien évidemment nos superbes pièces de viande découpée par nos bouchers, les options sont infinies !

N'attendez plus et ajouter une touche d'authenticité et de convivialité à vos événements.

Buffet froid



La bonne franquette

10,90 Euros / pers

4 Charcuterie (sup 1€ / pers) : Jambon blanc, rosette, rillons et terrine de campagne.

2 viandes : Rosbif et rôti de porc.

2 salades aux choix : Taboulé, carotte, coleslaw, betterave rouge, céleri rémoulade, alsacienne ou piémontaise.

Le campagnard

15 Euros / pers

5 Charcuterie aux choix (sup 1€/ pers) : Jambon blanc, rosette, jambon de Bayonne, chorizo, terrine, andouille de campagne, saucisson à l'ail, Rillettes, boudin noir.

2 viandes aux choix (sup 1,80€/ pers) : Rosbif, roti de porc, demi cuisse de poulet, rôti de dinde ou émincé de poulet mariné.

3 salades aux choix : Taboulé, carotte, coleslaw, betterave rouge, céleri rémoulade, alsacienne, piémontaise, Tourangelle, marco polo et perle marine.

Le prestige

18 Euros / pers

5 Charcuterie aux choix (sup 1€ / pers) : Jambon blanc, rosette, jambon de Bayonne, mortadelle, chorizo, terrine, andouille de campagne, saucisson à l'ail, Rillettes, boudin noir.

1 entrée froide aux choix : Terrine de poisson, roulé au jambon, paté en croute, verrine avocat saumon.

2 salades aux choix : Taboulé, carotte, coleslaw, betterave rouge, céleri rémoulade, alsacienne, piémontaise, Tourangelle, marco polo et perle marine.

2 viandes aux choix : Rosbeef, rôti de porc, demi cuisse de poulet, rôti de dinde ou émincé de poulet mariné.

Accompagnement : Haricot vert vinaigrette et chips.

Option :

Plateau de fromage et salade (Brie de Meaux, comté et St Maure) 3€/ pers

Petit pain individuel 0,60€/ pers

Location de vaisselle rendue sale (5 pièces : assiette, fourchette, couteau, cuillère à dessert et verre à pied) 3€/ pers

Les plateaux apéros



Le classique (8-10 personnes - 39€ / 16-18 personnes - 65€)

Jambon blanc, chorizo, terrine de campagne, saucisson à l'ail, rosette et jambon de bayonne.

Le mixte (8-10 personnes - 45€ / 16-18 personnes - 75€)

Jambon blanc, rosette, chorizo, saucisson à l'ail, andouille de campagne, St Maure et Comté.

Le Prestige (8-10 personnes - 49€ / 16-18 personnes - 79€)

Jambon blanc, rillons, Coppa, Morcilla, Jambon Iberique, Lomo de Béllota.

Supplément :

Pot de rilette : 240G	4,50€
480G	7,90€
Rillons Cocktail : 250G	7,50€
500G	14,90€
1 charcuterie	1€ / personne



Repas chaud

Les conviviales

Cassoulet (canard, lard, saucisson à l'ail, haricot)	9,90€ / pers
Choucroute (francfort, saucisse fumée, petit salé, saucisson à l'ail et chou)	8,90€ / pers
Choucroute de la mer (saumon, cabillaud, crevette, moule et chou)	9,90€ / pers
Couscous Royal (poulet, agneau, merguez, légumes et semoule).....	9,90€ / pers
Paëlla (poulet, encornet, moule, cabillaud, chorizo et riz)	9,90€ / pers
Supplément langoustine	11,50€ / pers
Cochon de lait et sa farce avec pomme grenaille	8,90€ / pers
Coq au vin et pomme vapeur	6,90€ / pers
Poule au pot aux légumes	7,50€ / pers
Blanquette de veau à l'ancienne et riz (panais, carotte, champignon)	8,90€ / pers
Tajine d'agneau sucré ou salé et semoule	8,90€ / pers
Brandade de morue	5,90€ / pers
Parmentier de bœuf	5,50€ / pers
Parmentier de canard	6,50€ / pers
Lasagne de bœuf	5,90€ / pers
Lasagne de saumon	6,90€ / pers

Les raffinés

(servie avec 1 accompagnement au choix)

Filet de bœuf en croute (minimum 4 pers)	16,90€ / pers
Paleron braisé à la Flamande	10,80€ / pers
Jambon en croute sauce mère	11,50€ / pers
Joue de porc confite	9,50€ / pers
Filet mignon wellington	11,90€ / pers
Rôti de veau papillote	11,50€ / pers
Epaule d'agneau en basse température	9,90€ / pers
Suprême de pintade sauce forestière	10,90€ / pers
Rôti de pintade ou de canette farcie	9,90€ / pers
Dos de cabillaud sauce safranée	11,50€ / pers
Filet de sandre au vouvray	12,90€ / pers

Accompagnements : (vendu seul - 2,50€ pièce)

Gratin de choux fleur / Flan de légumes / Gratin dauphinois (truffé +1€) / Ratatouille / Pomme dauphine (6pc) / Tian de légumes / Pomme de terre saladaise / Fagot de haricot vert.



www.boucherie-labelcote.fr



boucherielabelcote@gmail.com

Chambray-lès-Tours (37)

12 Rue de la Mairie
37170 Chambray-lès-Tours
02 47 28 30 26

Monts (37)

118 Rue du Val de l'Indre
37260 Monts
02 46 46 95 60