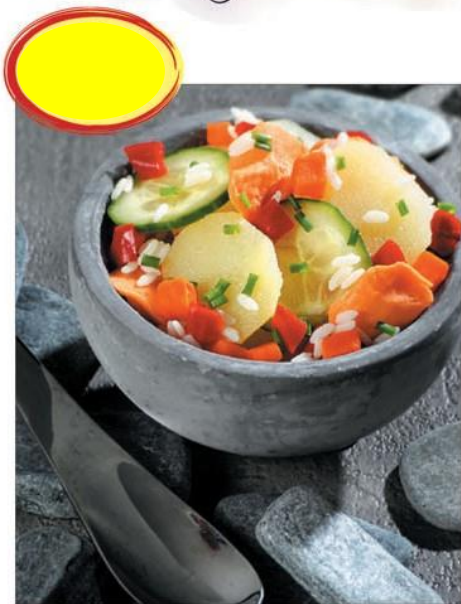


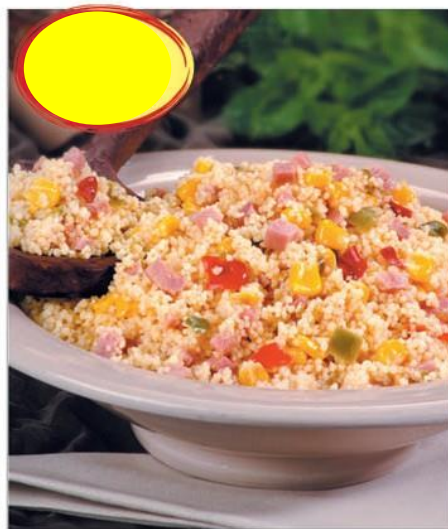
NOVEMBRE 2024 STIMMONG ON



SALAISONS BOURBONNAISES
52400 BOURBONNE LES BAINS
Tél 03 25 90 19 49 • Fax 03 25 90 18 66



SALADE NEPTUNE 2K5



TABOULÉ VOLAILLE 2K5

TERRINE DE CANARD
AU POIVRE VERT
TP 1K7



TERRINE DE LIÈVRE
AU COGNAC
TP 1K7



BARQUETTE
SAUCISSES VIENNOISES
BN 80G x 20 S/GAZ



JAMBON CUIT SUP. AUX HERBES DE PROVENCE



PLATS CUISINÉS



BOEUF AUX CAROTTES
2K 2 - 8 PARTS DE 275G



SAUTÉ DE SANGLIER SAUCE POIVRADE
1K7 - 10 PARTS DE 170G



CIVET DE CERF ST HUBERT
ET MARRONS
1K7- 10 PARTS DE 170G



CUISSÉ DE CANETTE
SAUCE SAINT EMILION
2K120 - 8 PARTS DE 265G





VOLAILLE



SUPREME DE POULET SV PAR 10P
130/170 ou 170/200 ou 200/220G

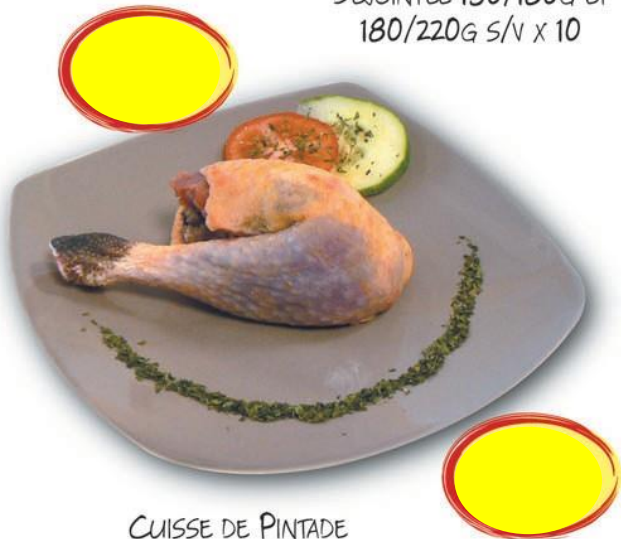


POULET BLANC
PAC NU
1K /1K1
1K2-1K3
1K4



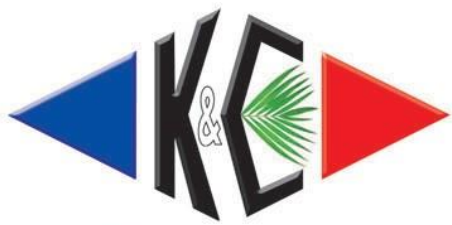
HACHÉ DE VOLAILLE AU COUTEAU
S/AT 1K

CUISSE DE PINTADE
DÉJOINTÉE 150/180G ET
180/220G S/V X 10



CUISSE DE PINTADE
DÉJOINTÉE 150/180G ET
180/220G VRAC NUE

AIGUILLETES DE POULET PANÉES ENV.1K S/AT
LE GAULOIS PROFESSIONNEL



Sélection K&C Novembre 2024



2k5
=
3 Points

SALADE MONTBÉLIARDE 2K5



1 Plat
=
3 Points

CREPE NOIX DE ST JACQUES 120G
2 PLATS DE 6

CREPE JAMBON FROMAGE 120G
2 PLATS DE 6



2k5
=
3 Points

TRIO CHOU JAMBON COMTÉ 2K5

CREPE JAMBON CHAMPIGNONS
120G - 2 PLATS DE 6



1 Plat
=
2 Points

ANDOUILLETES
DE TROYES ROYALES
180G X 2



1 Plat
=
2 Points

SAUTÉ DE SANGLIER SAUCE POIVRADE
1K7 - 10 PARTS DE 170G



1 Pièce
=
3 Points

TERRINE DE CAILLE
1K7



1 Pièce
=
4 Points



1 Pièce
=
4 Points

CIVET DE CERF ST HUBERT
ET MARRONS
1K7- 10 PARTS DE 170G



1 Poche
=
4 Points



SALAISONS BOURBONNAISES • salaisons.bourbonnaises@orange.fr

9 RUE DE BOURGOGNE • 52400 BOURBONNE LES BAINS • TÉL 03 25 90 19 49 • FAX 03 25 90 18 66

www.salaisons-bourbonnaises.fr

