

Plats cuisinés avec 2 garnitures

Pintade s val.d'auge ou forestière 7.60 € la part
Canard à l'orange ou pommes 7.70 € la part
Magret de canard au poivre vert 8.60 € la part
Souris d'agneau aux figues et amandes 11.60 € la part
Noix de veau en sauce 9.10 € la part
Pavé de bœuf grillé 10.90 € la part
sauce au choix: roquefort , poivre , forestière)
Jambon d'York(2tr) en sauce 7.30 € la part
Joue de porc confite sauce bénelictine 8.60 € la part
Suprême de pintadeau en sauce 9.50 € la part
Rôti de filet mignon de porc 9.50 € la part
Magret d'oie laqué 9.50 € la part
Tournedos de canard Rossini 8.60 € la part

Garnitures de légumes:

En supplément : 3.00 € la part

Gratin dauphinois
Pommes dauphines
Flan aux champignons sauvages
Croquant de vitelotte aux éclats de noisettes
Tomate farcie à la provençale
Gaufre de pomme de terre et champignons
Flan de légumes revisité
Légumes du maraicher

Nouveautés

www.traiteur-coufourier.com



Gibier avec garniture

Faisan sauce forestière 7.65 € la part
Pavé de cerf 13.50 € la part
Filet mignon de sanglier des Ardennes 13.50 € la part

Volailles crues

Sur commande
(prix suivant le court)

Farces

Farce fine nature 13.40 € le kg
Farce fine aux marrons 15.60 € le kg
Farce fine aux foies de volailles 15.60 € le kg

**Régalez vous à toute heure
avec la maison Coufourier
traiteur !**

