

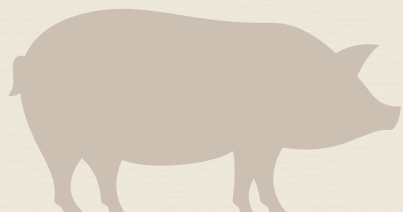


Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Pour vous délivrer des produits de qualité, B-Boucherie vous demande de réserver vos paniers 48h avant le retrait en magasin et 8 jours avant pour le traiteur

05 57 95 87 49

bboucherie.lebarp@gmail.com



B - BOUCHERIE



INSCRIVEZ VOUS !

et profitez des promotions en recevant la newsletter...

Rendez-vous sur

www.b-boucherie.com

rubrique « s'inscrire »



Boucherie - Charcuterie - Traiteur

B - BOUCHERIE

Zi Eyrialis, 33114 Le BARP

05 57 95 87 49

www.b-boucherie.com

B - BOUCHERIE



Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Découvrez nos paniers de viande

Et nos formules traiteur sur mesure

Pensez à commander !!

B - BOUCHERIE

Z.I Eyrialis 33114 LE BARP

05 57 95 87 49

bboucherie.lebarp@gmail.com

TRAITEUR

BUFFET FROID

7,90€/personne

Plateaux de Charcuterie :

Rosette, chorizo, saucisson à l'ail, salami, jambon de Bayonne, jambon blanc, rillettes pur porc, pâté de campagne

Plateaux de Viande :

rôti de bœuf cuit tranché, rôti de porc cuit tranché, cuisse de poulet rôti

Assortiment de salade :

Salade piémontaise, taboulé, carotte râpée, betterave

Les viandes sont accompagnées de mayonnaise et aioli maison .

La formule buffet froid vous est proposée pour un minimum de 10 personnes avec un délai de commande de 8 jours

PLATS TRAITEUR

nous vous invitons à consulter le site internet
www.b-boucherie.com

Vous y trouverez tous les plats et accompagnements proposés

05 57 95 87 49

VOS *B*-PANIERS

Tous les paniers sont réalisés avec des produits frais français. Pour vous garantir la meilleure qualité, les paniers sont disponibles uniquement sur commande dans un délai de préparation de 48h au 05.57.95.87.49 ou par mail : bboucherie.lebarp@gmail.com



LE <i>B</i>OUILLON	49,90 €	LE <i>B</i>ARBECUE	54,90 €
1 kg de sauté de veau	1kg de saucisse de Toulouse	2kg de chipolatas	<i>8kg de viande soit 6,86€/kg</i>
1kg de sauté d'agneau	Un rôti de porc épaule 1kg	2kg de merguez	
1kg de sauté de porc		2kg de ventrèche	
1kg de sauté de bœuf	<i>6kg de viande soit 8,31€/kg</i>	2kg de brochette de porc pruneaux	
LE <i>B</i>OEUF	39,90 €	LE <i>B</i>ALUCHON	89,90 €
1 kg de bifteck	<i>4kg de boeuf soit 9,97€/kg</i>	1 kg de sauté de veau	<i>10kg de viande soit 8,99€/kg</i>
1kg de bourguignon		1kg de sauté de porc	
1kg de steak haché		1kg de sauté de bœuf	
Un rôti de bœuf 1kg		1kg de côte de porc (au choix filet ou échine)	
		1kg de chipolatas (env 15 pièces)	
LE <i>B</i>ASSE-COUR	44,90€	1kg de merguez (env 15 pièces)	
1 kg de filet de poulet	<i>6kg de viande soit 8,31€/kg</i>	1kg de cuisse de poulet	
1kg d'escalope de dinde		1kg de steak haché	
2kg de cuisse de poulet		Un rôti de porc 1kg (au choix échine ou filet)	
Une cuisse de dinde 1,2kg minimum		Un rôti de bœuf 1kg	