



Nos propositions 2012 de Mâchons Bobosse à emporter

Tous nos mâchons sont présentés sur plateau avec cornichons et oignons blancs, prêt à poser sur buffet.

Nous comprenons le pain de campagne tranché pour les mâchons complets (charcuteries, fromages et desserts). Le prix est établi par personne.

La réservation est à faire au minimum J-8 et la quantité J-2.

Suivant le lieu de votre réception (maximum 20km) nous pouvons également effectuer la livraison de votre commande.

N°1 Mâchon apéritif (environ 130 g par personne) **4.10 € (3.83 € HT)**
Caillette de porc aux épinards, Chiffonnade de jambon cru de montagne, Jambon persillé, mini pâté croûte, Saucisson de campagne pur porc.

N°2 Mâchon uniquement charcuteries (environ 150 g par personne) **5.60 € (5.23 € HT)**
Terrine de campagne au Beaujolais, Jambon persillé, Tête roulée pistachée, Poitrine roulée, saucisson Lyonnais cuit, Saucisson de campagne pur porc.

N°3 Mâchon charcuteries et viandes froides (environ 440 g par personne) **14.70 € (13.74 € HT)**
Chiffonnade de jambon blanc fermier, terrine de canard aux pistaches, Caillette aux épinards, Chiffonnade de jambon cru de montagne, Jambon persillé, Poitrine roulée, Tête roulée aux pistaches, Mini pâté croûte, rôti de porc et rosbeef, saucisson sec pur porc, pilon de poulet rôti aux herbes, saucisson Lyonnais cuit.

N°4 Complément de salade aux choix 3 variétés (environ 150g par personne) **5.60 € (5.23 € HT)**
Salade de lentilles du Puy, Salade de pommes à l'huile, Macédoine de légumes, salade Piémontaise, Céléri mayonnaise, salade haricots verts, Salade de riz au thon.



N°5 Mâchon complet avec pain de campagne tranché 10.10 € (9.44 € HT)

(Environ 125 g + fromages+ dessert par personne)

Caillette aux épinards, Jambon persillé, Terrine de campagne au Beaujolais, Saucisson Lyonnais cuit, Tête roulée aux pistaches.

Fromages : Maconnais et Saint Marcellin au lait cru

Dessert : Tarte aux pommes

N°6 Mâchon complet avec pain de campagne tranché 15.60 € (14.58 € HT)

(Environ 335 g + fromage + dessert par personne)

Chiffonnade de jambon cru de montagne et de jambon blanc fermier, terrine de foie de volaille, Terrine de canard aux pistaches, mini pâté croûte de poulet à la moutarde et Richelieu, Rosette de Lyon, Tête roulée pistachée, Poitrine roulée, Caillette aux épinards, Rôti de porc et Rosbeef froid.

Fromages : Saint Marcellin au lait cru, Maconnais et fromage au Gêne.

Dessert : Assortiments de mignardises (3 par personne)

N°7 Mâchon complet avec pain de campagne tranché 18.10 € (16.92€ HT)

(Environ 390 g + salade+ fromages+ dessert par personne)

Chiffonnade de jambon cru de montagne, terrine de canard aux pistaches, Caillette aux épinards, Jambon persillé, Tête roulée aux pistaches, rôti de porc, saucisson sec pur porc.

Salades : Lentilles du Puy, Macédoine mayonnaise, terrine de légumes sauce cocktail
Haricots verts.

Fromages : Maconnais, fromage au Gêne, StMarcellin au lait cru

Desserts : Tarte aux pommes et tarte aux abricots

Nous restons à votre disposition pour établir votre devis suivant vos préférences dans la composition de votre mâchon.

Nous pouvons également répondre à l'organisation générale de votre prestation, par une présence et la location de vaisselle ou de verre.

Nous répondrons également à votre demande pour les vins et les boissons.

N'hésitez pas à nous contacter 7 jours/ 7 (jours fériés compris) de 9h à 19h :

Par téléphone au 04 37 55 02 74

Par fax au 04 74 66 52 81

Par mail : rdv@bobosse.fr