



Nos propositions 2020 de Mâchons Bobosse à emporter

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

Le pain de campagne tranché est compris seulement pour les mâchons complets (charcuteries, fromages et desserts).

Le prix indiqué TTC est établi par personne.

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

N°1 Mâchon apéritif

5.20 €

Caillette de porc aux épinards, Chiffonnade de jambon cru de montagne, Jambon persillé, mini pâté croûte, Saucisson de campagne pur porc.

N° 1 bis Mâchon apéritif (mini navette nature ou au sésame)

6.70 €

1 Navette rilette canard et cornichon, 1 navette saumon ciboulette, 1 navette magret de canard fumé, 1 Navette foie gras confit d'oignon, 1 navette au Comté, 1 navette crème de roquefort et noix.

N°1 ter Mâchon apéritif (assortiment suivant saison)

1.50 €

Diverses crudités accompagnées de sauce cocktail

La commande des 3 mâchons apéritifs (N°1+1bis+1ter) ensemble 12.00 €

N°2 Mâchon uniquement charcuteries (environ 150 g par personne)

7.20 €

Terrine de campagne au Beaujolais, Jambon persillé, Tête roulée pistachée, Lard cuit, Saucisson Lyonnais cuit, Saucisson de campagne pur porc.
Assortiment de fromages

N°3 Mâchon charcuteries et viandes froides (environ 440 g par personne)

15.90 €

Chiffonnade de jambon blanc fermier, Terrine de canard aux pistaches, Caillette aux épinards, Chiffonnade de jambon cru Ardéchois, Jambon persillé, lard cuit, Tête roulée aux pistaches, Mini pâté croûte, Rôti de porc et Rosbeef froid, Assortiment de saucissons secs, Poulet froid, Saucisson Lyonnais cuit.



N°4 Complément de salade au choix 3 variétés (3 x 40g par personne) **5.90 €**

Salade de lentilles du Puy, Salade de pommes à l'huile, Macédoine de légumes, Salade Piémontaise, Céleri mayonnaise, Salade de riz au thon, Salade de pomme de terre hareng à l'huile.

N°5 Mâchon complet avec pain de campagne tranché **9.90 €**

(Environ 125 g + fromages+ dessert par personne)

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

Assortiment de fromages

Tarte aux pommes

N°6 Mâchon complet avec pain de campagne tranché **18.20 €**

(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, Assortiment de saucissons, Tête roulée pistachée, Lard cuit, Caillette aux épinards, Rôti de porc et Rosbeef froid.

Assortiment de fromages :

Assortiment de mignardises (2 par personne)

N°7 Mâchon complet avec pain de campagne tranché **19.50 €**

(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 froid, Saucisson sec pur porc.

Salades en verrines individuelles ou saladier (3 x 40 g) :

Lentilles du Puy, Macédoine mayonnaise, Pomme de terre hareng à l'huile (3 x 40 g)

Terrine de légumes sauce cocktail

Assortiment de fromages

Pâtisserie unique ou mignardises

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 verres.

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 mail : rdv@bobosse.fr