



Liaigre

ARTISAN - BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

LA CARTE DE
NOS PRODUITS

20
24



www.boucherie-liaigre.com

LE COIN APERITIF



DÉLICE FESTIF CHAUD (24 PIÈCES) ————— 37,80€

Samoussa
Accras de morue
Mini quiche fruits de mer
Mini pizza

PLANCHE À TAPAS (4 PERSONNES) ————— 15,00€

Chorizo · pâté en croûte · rillettes de poisson
comté · brochettes de raisin / filet mignon
séché · mini rillons · légumes et sauce

WRAPS VÉGÉTARIENS (12 TOASTS) ————— 6,00€

WRAPS SAUMON (12 TOASTS) ————— 8,00€

WRAPS BŒUF (12 TOASTS) ————— 7,00€

WRAPS VOLAILLE (12 TOASTS) ————— 7,00€

PLATEAU DE TOASTS FROIDS (24 PIÈCES) ——— 28,90€

Wrap végétarien
Macaron foie gras
Navette saumon
Brochette de raisin / filet mignon séché

VERRINES FROIDES (18 PIÈCES) ————— 38,00€

Panna cotta parmesan tomate
Tartare de St Jacques
Verrine mousse betterave / pomme Granny

CARPACCIO DE BOEUF (70G) ————— 3,50€
l'assiette

PAIN SURPRISE ————— 28,65€

Fromage · jambon · mousson de canard
rilette de poisson



NOS ENTRÉES

CHAUDES

MINIMUM 6 PERSONNES

- RISOTTO DE ST JACQUES ————— 7,35€
Crème de corail
- SOUFFLÉ DE ST JACQUES & LANGOUSTINES — 7,15€
- COQUILLE ST JACQUES ————— 7,00€

NOS ENTRÉES

FROIDES

MINIMUM 6 PERSONNES

- ASSIETTE TERRE ET MER ————— 9,60€
Salade landaise · filet mignon séché
brochette de gambas · verrine de la mer
mesclun
- MÉDAILLON DE FOIE GRAS DE CANARD ——— 10,10€
Et son chutney de figues (50g/pers)
Minimum 10 personnes
- ASSIETTE GOURMANDE ————— 8,60€
1/2 avocat au crabe · terrine de poisson
tomate · œuf · asperges vertes · mesclun
- MILLE-FEUILLE DE SAUMON FUMÉ ————— 7,70€
et asperges vertes
- POMELOS CRÉOLE ————— 6,00€
- ANANAS COCKTAIL ————— 7,00€

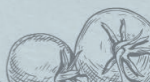
NOS

POISSONS



MINIMUM 6 PERSONNES

- BAR AUX AGRUMES ————— 9,40€
Samoussas de légumes
- PAVÉ DE MERLU BEURRE NANTAIS ————— 8,70€
Et son crumble de légumes
- TAJINE DE LOTTE — **NOUVEAU** ————— 10,00€



NOS VIANDES



MINIMUM 6 PERSONNES

- PALERON DE VEAU CONFIT** — **NOUVEAU** — 9,00€
Sauce forestière
- SUPRÊME DE PINTADE** — 8,00€
Et sa farce fine du verger
- MAGRET DE CANARD AUX ÉPICES** — 8,70€
Sauce acidulée
- DÉLICE DE JOUES DE PORC** — 7,50€
- FILET MIGNON DE PORC** — 7,20€
Sauce aigre douce
- SOURIS D'AGNEAU AUX AGRUMES** — 9,00€



NOS GARNITURES

MINIMUM
6 PERS.

- RISOTTO AUX CHAMPIGNONS** — 2,50€
- CRUMBLE DE LÉGUMES DE SAISON** — 2,50€
- RISOTTO DE CÉLERI AUX NOISETTES** — 2,50€
- GRENAILLES À LA FLEUR DE SEL** — 2,50€
- POMMES DAUPHINES** — 2,50€
- POÊLÉE DE CHAMPIGNONS** — 2,90€
Cèpes, girolles, champignons de paris
- GRATIN DAUPHINOIS** — 2,50€

NOS PLATS À PARTAGER



MINIMUM 10 PERSONNES

BLANQUETTE DE LA MER · RIZ	8,50€
CARI DE CABILLAUD · RIZ THAÏ	8,50€
CARI DE POULET · RIZ THAÏ	8,00€
COUSCOUS DEUX VIANDES	8,00€
COUSCOUS TROIS VIANDES Bœuf, agneau, merguez, poulet	9,00€
FIDEUÀ	8,40€
ROUGAIL SAUCISSE · RIZ THAÏ	8,00€
POULET BASQUAISE · RIZ	7,90€
AXOA DE VEAU · RIZ	8,00€
TAJINE DE VEAU · SEMOULE	8,50€
TAJINE DE POULET · SEMOULE	7,90€
TAJINE D'AGNEAU · SEMOULE	8,50€
TAJINE DE BŒUF · SEMOULE	7,90€
PAËLLA	7,90€
CHOUROUTE	7,70€
CHOUROUTE DE LA MER	9,00€
POT AU FEU ET SES CONDIMENTS	6,50€
COCHON DE LAIT <i>Minimum 30 personnes</i>	7,90€
COCHON DE LAIT FARCI <i>Minimum 30 personnes</i>	7,30€
CASSOULET	8,40€
CHILI CON CARNE · RIZ	7,70€
HACHIS PARMENTIER	5,50€
LASAGNES DE BŒUF	6,50€
TARTIFLETTE	6,50€
JAMBALAYA	7,50€
PARMENTIER DE CANARD	7,00€
CARBONADE DE BŒUF Gallettes de pommes de terre	8,50€
RACLETTE 1 tr de jambon blanc · 1 tr de jambon de campagne · 2 tr de rosette · 2 tr de bacon 1 tr de chorizo · 1 tr d'andouille · 250g de fromage à raclette	10,00€
PIERRADE 200g de viande au choix : bœuf, poulet, dinde, porc, veau et ses sauces	7,50€

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES



COMPOSEZ VOTRE BUFFET

MINIMUM 10 PERSONNES

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS ORDINAIRES — 3,20€

Carottes râpées · céleri · piémontaise ·
salade du boucher · salade 4 saisons · salade
vendéenne

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS — 3,70€

Salade hollandaise · salade indienne · perles
des mers · taboulé · taboulé tutti frutti ·
champignons à la crème

TERRINES MAISON — 1,80€

Pâté · rillettes

CHARCUTERIE ASSORTIE — 3,80€

1/2 jambon blanc · 2 saucissons à l'ail
1 andouille · pâté de campagne · 1/2 jambon
de campagne · 2 rosettes

TERRINE DE POISSON — 5,00€

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES — 3,50€

Rôti de bœuf · rôti de porc

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES — 4,20€

Rôti de bœuf · rôti de porc · jambon de
campagne · manchon de poulet (3 au choix)

MOGETTE ET/OU CHIPS — 1,50€

PLATEAU DE FROMAGES

FROMAGE BRIE-BEURRE — 1,20€

ASSORTIMENT DE FROMAGES — 3,00€

Brie · St Nectaire · comté · chèvre

DESSERTS

MINIMUM 10 PERSONNES

CRÈME BRÛLÉE — 2,50€

TARTELETTE CHOCO-CARAMEL — 2,50€

TARTELETTE AUX POMMES — 2,50€

TARTELETTE AUX FRUITS CUITS — 2,60€

TIRAMISU POIRE CARAMEL BEURRE SALÉ — 4,00€

PLATEAU DE 15 MIGNARDISES — 22,00€

PLATEAU DE 35 MIGNARDISES — 50,00€

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

NOS MENUS



MENU DOUCEUR

Risotto de St Jacques
crème de corail

—
Magret de canard
aux épices
sauce acidulée

—
Crumble de légumes
de saison

18,55 €
6 pers. minimum

MENU SAVEUR

Assiette gourmande
(1/2 avocat au crabe,
terrinerie de poisson, tomate,
œuf, asperges vertes,
mesclun)

—
Paleron de
veau confit
sauce forestière,
Grenailles

20,10 €
6 pers. minimum

MENU FAMILY

6 toasts froids
(wraps, navette, brochette,
burger, macaron, verrine)

—
Plat à partager*

—
Pain

—
Dessert
(crème brûlée ou tartelette
aux pommes ou tartelette
aux fruits cuits ou tartelette
choco-caramel)

21,00 €
6 pers. minimum

MENU ENFANT

Nuggets de poulet

—
Potatoes

—
Éclair au chocolat

9,00 €
6 pers. minimum

* Sauf cochon de lait, cochon de
lait farci et choucroute de la mer





NOS HORAIRES

DU MARDI AU VENDREDI
de 8h30 à 13h et de 15h30 à 19h30

LE SAMEDI
de 8h à 19h - sans interruption

LE DIMANCHE
de 8h30 à 12h30

LES MARCHÉS
Les Herbiers mercredi et samedi matin
Pouzauges jeudi matin

LIMITONS L'UTILISATION DES EMBALLAGES !

Afin de réduire l'utilisation d'emballages, nous
vous proposons de vous servir
dans vos propres plats !

UN GESTE ÉCOLO POUR LA PLANÈTE.

Pour chaque passage, nous vous offrons
un point fidélité.

Date limite de vos commandes :
10 jours avant la date de réception

Un acompte de 40.00 €
vous sera demandé à la commande
Tarifs valables jusqu'au 30 juin 2024

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES



www.boucherie-liaigre.com

FRANÇOISE & ALAIN

39 rue Nationale • LES HERBIERS
traiteur@boucherie-liaigre.com
02 51 91 07 86



ARTISAN PASSIONNÉ
BOUCHER
de France