

NOS SALADES COMPOSÉES

- Laboureur : céleri, jambon, emmental, jus de citron, mayonnaise maison
- Piémontaise : pommes de terre, tomates, œufs, cornichons, mayonnaise maison
- Taboulé : semoule, tomates, oignons, poivrons, jus de citron
- Italienne : pâtes, tomates, mozzarella, lard fumé, vinaigrette à la tomate
- Niçoise : riz, thon, tomates, olives, œufs, haricots verts, vinaigrette
- Carottes rapées, vinaigrette
- Céleri rémoulade : céleri, mayonnaise maison
- Coleslaw : choux blanc, carottes, mayonnaise maison
- Salade de choux blanc, lardons, emmental, vinaigrette
- Ratatouille niçoise : tomates, poivrons, aubergines, oignons, olives

JAMBON À L'OS ENTIER

25€ le kg

cuit, reconstitué et décoré
(minimum 40pers.)

La Ferme Ivilloise vous accompagne dans vos célébrations et événements professionnels en proposant des plats maison.

Nous sommes également à votre service pour des propositions sur mesure, adaptées à vos envies et votre budget.

N'hésitez pas à nous contacter directement par téléphone pour vos demandes de dernière minute mais veuillez compter en moyenne 10 jours de délai avant votre réception pour passer commande.

Un acompte de 30% sera demandé à la confirmation de la commande et une caution peut être demandée en cas de prêt de matériel (chafing dish, saladiers, planches...).

DEVIS GRATUIT

La Ferme Ivilloise
(EARL de la Salle Coquerel)



2 Sente Brûlée 27110 IVILLE
06 64 93 83 94 - lafermeivilloise@gmail.com




**Charcuterie à la ferme
& produits locaux**

Tarifs Traiteur 2023

À partir du 1^{er} Février 2023



 Charcuterie et plats cuisinés 100% faits maison, issus de nos porcs Label Rouge élevés à la ferme et nourris avec nos céréales.

 Charcuterie garantie sans sel nitrité, ni additif.

 Produits fermiers et locaux.

NOS PIÈCES DE COCKTAIL

Petits fours chauds **0.90€**

TTC/pièce

- Croustille de porc
- Croque-monsieur au jambon maison
- Tartelette aubergine mozzarella
- Pruneau poitrine fumée
- Croustille de brandade
- Feuilleté tapenade bacon basilic

Petits fours froids **0.90€**

TTC/pièce

- Mignon de porc tandoori
- Chaud froid de volaille au citron
- Poitrine laquée
- Tartelette de mousse de foie

Verrines **2.20€**

TTC/pièce

- Velouté de petits pois bacon
- Chèvre tomate pistou
- Tomate confite crumble de parmesan

Pain surprise **28.00€**

TTC/pièce

(contient environ 40 pièces)
Confectionné avec notre charcuterie maison
(rosette, pâté, jambon etc)

NOS PLATEAUX GARNIS

Plateau charcuterie à partir de **4.00€**

TTC/pers.

- 1 tranche de jambon en chiffonnade
- 4 tranches de saucisson à l'ail
- 2 tranches de bacon
- 2 tranches de coppa
- 2 tranches de noix de jambon
- 2 tranches de boudin noir
- 4 tranches de saucisson sec
- (ou 2 de rosette selon disponibilité)
- **2 tranches de rôti de porc pour 2€ de plus par pers.**

Plateau raclette (4pers. min.) à partir de **7.50€**

TTC/pers.

- 1 tranche de jambon
- 2 tranches de saucisson à l'ail fumé
- 2 tranches de saucisson à l'ail nature
- 2 tranches de bacon
- 2 tranches de poitrine cuite
- 4 tranches de saucisson sec
- 4 tranches de noix de jambon
- 4 tranches de coppa
- 200g de fromage raclette

NOS ENTRÉES

Entrées froides

- Artichaud jambon mimosa
- Tomate farcie
- Salambo norvégien
- Œufs en gelée
- Avocat farci
- Coquille de poisson

Entrées chaudes

- Samossa tartiflette
- Caillette ardéchoise
- Feuilleté escargot
- Crumble courgette porc confit

NOS PLATS CUISINÉS

Prix TTC par personne

- Cassoulet maison 8,50€
- Choucroute garnie avec pommes de terre et jarret ... 8,50€
- Tartiflette 7,50€
- Lasagnes et salade verte 6,50€
- Carré de porc braisé aux abricots €
- Travers de porc laqué 5,90€
- Pintade Vallée d'Auge 6,90€
- Jambon sauce Madère ou Porto 5,50€
- Couscous 7,50€
- Sauté de porc 5,90€
(au choix : Vallée d'Auge, à la Bourguignonne, à la Moutarde, Basquaise)
- Sauté de porc avec accompagnement (voir liste ci-dessous) ... 7,90€
(au choix : Vallée d'Auge, à la Bourguignonne, à la Moutarde, Basquaise)

NOS ACCOMPAGNEMENTS

- Jardinière de légumes 3,50€
- Gratin Dauphinois 4,50€
- Pommes boulangères 3,50€
- Risotto Verde 3,90€

NOS BUFFETS FROIDS

Formule à 12€ par pers. comprenant :

- 3 salades au choix (total de 250g de salade par pers.)
- Charcuterie :
 - 2 tranches rosette
 - 2 tranches saucisson ail fumé
 - 2 tranches chorizo
 - 2 tranches bacon
 - 1 tranche jambon
 - 50g de pâté par personne
 - 2 tranches saucisson ail nature
- 2 tranches de rôti cuit
- 1 demi-cuisse de poulet fermier mariné
- Condiments (mayo maison, moutarde) cornichons et chips inclus