

BR Traiteur
David Rivière

Edition
2023



CARTE *Traiteur*

120 rue de Paris
53000 LAVAL
Tel : 02 43 53 20 56
Email : riviere.traiteur@orange.fr

Retrouvez nous sur Facebook !

www.riviere-boucher.fr

NOS

Cocktails

Punch vanille

Malvina

(vodka, orange, pêche, fraise)

Marquise citron

(vin blanc, triple, mousseux)

Marquise fruits rouges

(vin blanc, triple sec, mousseux)



7.50 €

le litre

Option

Possibilité de louer
des manges debout
avec housse noire

10€

NOS PIÈCES APÉRO

Froides

Plateau création "Prestige" (5 variétés) : 15 pièces
30 pièces

Plateau de toasts froids : 20 pièces
40 pièces

Plateau "Signature" tartines (30 pièces - 5 variétés)

Planche apéro de charcuterie finement taillée (8-10 personnes)

Toasts froids (minimum 20)

Cuillère chinoise aux perles marines et gambas

Cuillère chinoise mousse de petits pois, St Jacques et chorizo

Brioche de saumon fumé, fromage frais aux fines herbes

Duo de navette cocktail au jambon et au thon crudités (les 2)

Verrine harmonie de gambas et mangues

Verrine de la mer aux rillettes de truite, cabillaud et
œufs de truite

Verrine de foie gras, chutney de figues, abricots, raisins et
crumble de pain d'épices

Corbeille de légumes croquants accompagnée de ses
sauces cocktail et crème ciboulette (minimum 12 personnes)

Pain surprise terre et mer (72 pièces - 6 variétés)

NOS PIÈCES APÉRO

Chaudes

Petits fours salés (mini quiches, mini pizzas, mini bouchées...)

Mini croc-mister, mini hot-dog

Cromesquis de risotto forestier

LE PLATEAU :

22.50 €

43.00 €

20.00 €

38.00 €

40.00 €

25.00 €

LA PIÈCE :

1.00 €

1.60 €

1.90 €

1.75 €

3.20 €

2.30 €

2.30 €

2.50 €

PAR PERS.

1.50 €

LE PAIN

49.00 €

LA PIÈCE :

1.00 €

1.00 €

1.20 €



Cocktail D'ACCUEIL*

2 toasts froids

Assortiment de charcuterie fine

1 cuillère chinoise de perles,
mangues et gambas

1 club navette (thon...)

1 club navette (jambon...)

1 cocotte de St Jacques gambas et petits légumes

1 brochette de poulet au curry sauce curry

1 brochette de saumon et cabillaud crème ciboulette

Panaché de fromages et pain tranché

2 réductions sucrées

1 panna cotta aux fruits rouges



Punch

3€ les 40 cl

Vin en bouteille

2.50€ le 1/4

19.50€
par personne

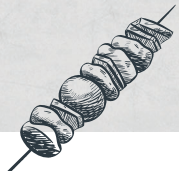
ATELIER

Plancha

- Mini brochette de maki de bœuf mozzarella
- Mini brochette de maki de veau au basilic
- Mini brochette de gambas romarin et citron

- Mini brochette d'onglet de bœuf
- Mini brochette de canard de Cossé
- Mini brochette de boudins black and white

1.50€ l'unité



* minimum 10 personnes

ENTRÉES *Froides*

Foie gras de canard Maison accompagné de sa compotée de figues et d'oignons rouges (50 g la tranche)

LA TRANCHE

9.00 €

Saumon fumé Maison, chiffonade de 70 g, crème ciboulette

5.50 €

LA PART

Eclair saumon gravlax, carpaccio de St Jacques et crème combava

7.00 €

Opéra aux deux saumons et sa gambas au curry

7.00 €

Mille-feuille de crêpes, chiffonnade de saumon fumé et crème ciboulette

8.50 €

Médallion de saumon sur son lit de macédoine

6.00 €



ENTRÉES *Chaudes*

Cassolette de ris de veau, pleurotes et sauce champagne

LA PART

8.40 €

Cassolette de St Jacques, rouget aux petits légumes

6.90 €

Feuilleté de Gambas, St Jacques et petits légumes

7.50 €

Cassolette de sandre, boudin blanc aux pommes sauce pommeau

7.50 €

Bouchée à la reine aux ris de veau, jambon et champignons

7.00 €



LES *Poissons*

LA PART

Brochette de St Jacques et sa gambas, tagliatelles de légumes
et son jus d'agrumes, riz

12.00 €

Lotte à l'américaine dans son écrin, riz et ses petits légumes

12.00 €

Filet de St Pierre sauce homardine, riz et ses petits légumes

9.50 €

Filet de bar sauce crémant de Loire, riz et ses petits légumes

9.50 €

Papillote de sandre sur ses légumes, riz et beurre Nantais

9.00 €





VIANDES FRANÇAISES ET LOCALES

LES Viandes

	LA PART
Pièce du boucher sauce poivre doux	10.00 €
Pavé de veau Label Rouge aux éclats de girolles	12.00 €
Filet de canard Cosséen, sauce miel et griottes	8.50 €
Cuisse de pintade fermière aux pêches	6.50 €
Suprême de volaille farci aux saveurs extrêmes	8.50 €
Cuisse de canard sauce forestière	9.00 €
Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne	7.00 €
Jambon à l'os sauce grand-mère	6.50 €
Suprême de pintade farci à la normande sauce pommeau	9.50 €



LES Garnitures

Pommes dauphines (x4 pièces)	2.00 €	Crumble de légumes du soleil	2.00 €
Flan de petits légumes au pesto	2.00 €	Gratin dauphinois	2.00 €
Timbale de butternut sous bois (selon saison)	2.50 €	Gratin de pommes de terre forestier et truffé	2.50 €
Eclair du jardinier (purée de panais, légumes de saison)	3.00 €	Timbale de risotto forestier au parmesan	2.50 €

Tendance

NOS MENUS

Fraicheur

Punch (40 cl) et
ses 4 mises en bouche



Brochette de St Jacques, gambas
tagliatelles de légumes et
son jus d'agrumes, riz

ou

Cassolette de ris de veau, pleurotes
sauce champagne



Pièce du boucher sauce poivre doux
timbale de risotto forestier et
sa poire au vin

ou

Suprême de volaille farci aux saveurs
extrêmes, éclair du jardinier



Croustillant de Camembert, pomme au
miel de Bonchamp avec sa verdure

35 € par personne

Punch (40 cl) et ses 4 toasts



Eclair de saumon gravelax, carpaccio de
St Jacques et crème combava

ou

Opéra aux 2 saumons brochettes de
gambas marinées



Suprême de pintade farci à la normande,
sauce pommeau, pommes poêlées
et son gratin dauphinois

ou

Filet de canard Cosséen, sauce miel et
griottes, pommes dauphines et
flan de courgettes



Trilogie de Brie, St Nectaire
et chèvre avec sa verdure

26.50 € par personne

Punch (50 cl) et ses 10 pièces salées

(4 toasts, 2 verrines, 2 cuillères chinoises, 2 petits-fours)



Planche apéro de charcuterie fine



Paëlla ou couscous ou tartiflette



Un morceau de brie, salade

27.90 €
par personne



Fiesta



BUFFET *Complet****

Cocktail au choix (40 cl/pers, voir en 1^{ère} page) +
4 toasts froids ou 4 petits fours



Piémontaise, taboulé, perles marines



Jambon serrano, mini-rillauds, rillettes de porc,
pâté de campagne



Terrine de saumon, sauce cocktail



Jambon blanc, manchons de poulet,
rôti de boeuf



Brie



Tartelette aux pommes



1 pain tranché pour 6 personnes

Condiments : OFFERT (moutarde,
cornichons, mayonnaise, chips, beurre)

19.90 €
par personne

BUFFET *Campagnard***

Piémontaise, taboulé, coleslaw
(choux, carottes, pommes, sauce cocktail)



Jambon de Bayonne, andouille, rosette,
saucisson à l'ail, rillettes



Viandes froides: roti de porc et rosbif



Tartelette aux pommes



Condiments : moutarde, cornichons, chips,
mayonnaise, beurre,

11.50 €
par personne



** Supplément terrine de poisson sauce cocktail : 1.50 € par personne

*** Supplément gâteau unique pour anniversaire : 2.00 € par personne - Supplément salade verte 0.75 € par personne

BUFFET *Barbecue* *

Piémontaise, taboulé



Pâté, rillettes,



Echine de porc,
merguez crues et chips



Condiments : moutarde, cornichons,
ketchup, mayonnaise, beurre

8.90 €
par personne



* Si vous le désirez nous vous proposons du jambon à l'os et du rosbif à la place de la viande crue.

Découvrez notre couscous



PLATS *Uniques*



LA PART

Rougail réunionnais* : <i>saucisse fumée, cuisse de poulet, riz basmati, lentilles</i>	8.80 €
Couscous* : <i>semoule, légumes, poulet, agneau, merguez.</i> Possibilité de remplacer l'agneau par une boulette de bœuf	9.50 €
Tajine d'agneau et poulet : <i>semoule, fruits secs, carottes, courgettes et miel</i> Possibilité de remplacer l'agneau par du veau	9.50 €
Paëlla : <i>riz composé, poulet, saumonette, gambas et chorizo</i>	9.50 €
Couscous de la mer : <i>semoule, légumes, cabillaud, saumon, bar, gambas, sauce citron</i>	10.00 €
Choucroute royale : <i>choux, jarret, saucisse de Francfort, saucisson à l'ail, poitrine, pommes de terre</i>	10.00 €
Choucroute de la mer : <i>choux, gambas, saumon, colin, haddock, cocktail de fruits de mer, pommes de terre vapeur et son beurre blanc</i>	10.00 €
Cassoulet : <i>haricots blancs, saucisse fumée, saucisson à l'ail, poitrine de porc, manchon de canard et salade verte vinaigrette</i>	8.80 €
Colombo de porc antillais : <i>riz madras, raisins secs et ananas</i>	7.80 €
Chili con carné* : <i>haché de boeuf Label Rouge, haricots rouges, riz basmati</i>	7.50 €
Tartiflette: <i>pommes de terre, lardons, crème, reblochon, chiffonnade de jambon sec et sa tranche de jambon blanc, salade verte et vinaigrette</i>	8.80 €
Carbonade Flamande de bœuf : <i>avec ses pommes de terre vapeur et ses carottes vichy</i>	8.00 €

Option

Possibilité de chauffer et maintenir
en caisson isotherme

0.50 € par personne
À PARTIR DE 10 PERSONNES

*sauce forte à part



INFOS Utiles

• Commande

Pour les devis, les prix indiqués sont TTC et peuvent subir des variations selon le cours des produits saisonniers dont il faudra tenir compte à la date de facturation.

Un acompte sera demandé d'une valeur de 30 % à la réservation (non remboursable, possibilité de l'utiliser en bons d'achat).

Tous nos plats traiteur sont à commander 3 jours avant votre repas.

Pour vos week-ends, un large choix de plats traiteur vous sera proposé en boutique, sans réservation.

• Matériels

Le matériel que nous vous mettons à disposition doit être rendu propre dans les 48 heures, sinon il vous sera facturé 15 €.

• Livraison

Livraison sur demande : Laval 10 € - Laval aggro 15 € - Au delà de 15 km nous contacter.

• Produits frais

Nos produits sont disponibles en fonction des saisonnalités.

• Tarifs

Nos tarifs sont valables jusqu'au **01/01/2024**
(Tarifs sous réserve d'un approvisionnement réalisé en conditions dites « normales » - plus d'information en magasin).

• Contact

Retrouvez-nous à la boutique 120 rue de Paris à Laval. Vous pouvez passer commande par téléphone au 02 43 53 20 56, par mail riviere.traiteur@orange.fr et sur notre site internet.

HORAIRES D'OUVERTURE

Le mardi, jeudi, vendredi et samedi de 8h30 à 13h30 et de 15h30 à 19h00. Le mercredi de 8h30 à 13h30 (fermé l'après-midi).

Fermé le dimanche et lundi.

ARTISAN PASSIONNÉ
BOUCHER
de France



FLYER

