

# GEVREY CHAMBERTIN



Chez Ets Roux, 12 rue des artisans 21220 Gevrey-Chambertin (à coté de la gare)  
**Boucherie - Charcuterie - Salaisons sèches - Surgelés ...à prix directs !**

*Horaires d'ouverture : Du lundi au vendredi : 9h30 - 12h15 & 14h00 - 18h15 - Samedi : 9h00 - 13h00*  
Pour vos commandes ou renseignements, téléphone : 03 80 58 56 70

## MARS 2011

du 28 février au 2 avril 2011

### Du 28 février au 12 mars

#### Boucherie

**Filet de bœuf, sans peau, ni gras** 24.80 € le kg  
*Origine France*

#### Charcuterie / traiteur

**Andouille à cuire,** 5.90 € le kg  
**Terrine grand-mère,** 5.90 € le kg  
**Boudin noir,** 3.90 € le kg

### Du 14 mars au 2 avril

#### Boucherie

**Pièce à fondue charolais,** 11.50 € le kg  
*Origine France, tendre de tranche ou tranche grasse*

#### Charcuterie / traiteur

**Terrine à l'ancienne,** 5.90 € le kg  
**Terrine forestière,** 5.90 € le kg  
**Palette à la diable,** 5.50 € le kg  
**knacks,** 5.90 € le kg  
**Saucisse de Strasbourg,** 5.90 € le kg  
**Saucisse de Morteau IGP,** 6.90 € le kg

## Jambon cuit à l'os tranché

Cuit dans son jus

**Nature ou fumé**

**6.90 € le kg**

**Plats cuisinés 1 kg ( 2/3 personnes ) 5 € pièce**

*Soit 5.00 € le kg*

**Couscous complet, paëlla andalouse, risotto aux fruits de mer  
brandade de morue, poulet basquaise, choux farcis**

**[www.magasindelusine.fr](http://www.magasindelusine.fr)**

# Votre magasin vous propose aussi ses buffets

Pour un minimum de 10 personnes

## Suggestion n1

**6.54 € / personne**

Assortiment de crudités

*Duo carotte /céleri, salade piémontaise*

1 tranche de rosbif cuit

1 tranche de rôti de porc cuit

3 tranches de saucisson cuit à l'ail

1 tranche de pâté de campagne

1 tranche de jambon cru

## Suggestion n2

**7.67 € / personnes**

Assortiment de crudités

*Duo carottes /céleri, salade piémontaise*

1 tranche de rosbif cuit

Une tranche de rôti de porc cuit

Poulet rôti cuit

2 tranches de rosette

1 tranche de de ballottine de volaille

1 tranche de jambon persillé

1 tranche de mortadelle

## Suggestion n3

**9.48 € / personne**

Assortiment de crudités

*Duo carottes /céleri, salade piémontaise*

Terrine de poisson

Jambon supérieur

Mousse de foie

Rosbif cuit

Gigot cuit

## Assortiment de charcuterie sur plat

**2.60 € / personne**

1 tranche de rosette

1 tranche de ballottine de volaille

1 tranche de jambon sec

1 tranche de terrine à l'ancienne

**Pour accompagner  
vos buffets**

## **Grand choix de desserts**

### Entremets en bande

*10-12 personnes à partager*

*pâtisserie haut de gamme*

Fraisier

Croustillant praliné chocolat

Noir d'orange

L'expérience chocolat

Joconde mangue-passion

L'opéra café

Cappuccino

Dacquoise aux 3 fruits rouges

Caramel poire

## Suggestion n4

**9.79 € / personne**

Salade Niçoise

Terrine à l'ancienne

Mousse de foie de volaille *en terrine*

1/2 tranche de pâté en croûte

Rosette

Jambon cru

Jambon supérieur

1 tranche de rosbif cuit

Une tranche de rôti de porc cuit

## Suggestion n5

**10.82 € / personne**

Assortiment de crudités

*Duo carottes /céleri, salade piémontaise, niçoise*

1 tranche de jambon persillé

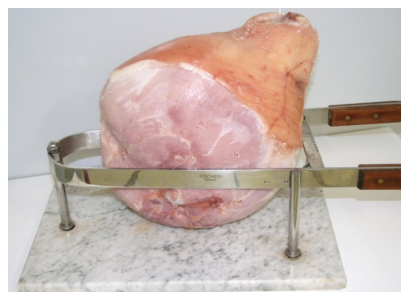
1 tranche de saumon mayonnaise

Rosbif cuit

Rôti de porc cuit

Poulet cuit

# Jambon cuit à l'os



Jambon cuit à l'os, nature ou fumé

**6.50 € le kg**

jambon cuit, os enlevé, nature ou fumé

**7.50 € le kg**

*Pièce de 10 kg environ, nous vous prêtons la griffe*

Toutes nos suggestions sont accompagnées de cornichons, moutarde et mayonnaise