

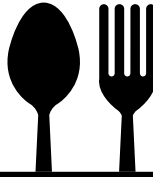
2025



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

DURIVUM

POULET ROTI
Samedi & dimanche
MIDI



CARTE TRAITEUR


Plats cuisinés à emporter - Buffets





SPAR 

boucherie.durivum@gmail.com

1 rue Durivum - SAINT GEORGES DE MONTAIGU - 85600 MONTAIGU VENDEE

 Boucherie Durivum

 boucherie.durivum

 02 28 15 95 40

les idées Apéritives



- Plateau apéro (assortiment de charcuterie, fromage et antipasti) 9,50 €/pers
- Pain surprise (50 sandwichs - Pain de ) 28,90 €/pièce
- Plateau charcuteries, fromages 6,50 €/pers

à servir Chaud

- Plateau Feuilletages (6 pièces/personne) 5,00 €/pers

les Salades Composées

Assortiment de salades composées (250 g/pers.) 4,25 €

- Piémontaise : pommes de terre, tomates, œufs, cornichons, jambon blanc, mayonnaise.
- Vendéenne : pommes de terre, tomates, œufs, jambon de Vendée, oignons, échalotes, persil, vinaigrette.
- Salade du boucher : pommes de terre, tomates, bœuf cuit, œufs, oignons, échalotes, persil, vinaigrette.
- Maritime : pommes de terre, tomates, thon, moules, surimi, œufs, olives, échalotes, ciboulette, vinaigrette, vinaigre balsamique.
- Printanière : navets, carottes, bœuf cuit, radis, pommes de terre, échalotes, persil, vinaigrette.
- Bretonne : pommes de terre, fond d'artichauts, choux fleurs, carottes, oignons, persil, mayonnaise, crème fraîche, vinaigre de cidre.
- Niçoise : riz, thon, tomates, poivrons, maïs, olives, vinaigrette.
- Océane : riz, avocat, crevettes, tomates, poivrons, maïs, échalotes, vinaigrette.
- Catalane : riz, poivrons vert, moules, chorizo, jambon sec, tomates, oignons blanc, cerfeuil, vinaigrette, huile d'olives.
- Créole : riz, surimi, crevettes, ananas, poivrons verts, poivrons rouges, échalotes, bananes, moutarde à l'ancienne, vinaigre de mangue, curcuma.
- Gersoise : choux blancs, gésiers de volailles confits, cerneaux de noix, emmental, tomates, vinaigrette à la framboise.
- Bohême : choux blancs, choux rouges, blanc de poulet, courgettes, tomates, gruyère, noisettes, oignons, vinaigrette.
- Coleslaw : carottes, choux blancs, oignons, crème, ciboulette, mayonnaise.
- Marco Polo : tagliatelles, surimi, poivrons rouges, crème liquide, estragon.
- Alsacienne : pâtes papillons, saucisses de Strasbourg, poivrons verts, tomates, sauce cocktail.
- Perles marines : pâtes perles, surimi, œufs de truites, échalotes, aneth, vinaigrette au citron.
- Taboulé crevettes : semoule, tomates, poivrons verts, crevettes, raisins secs, oignons, menthe, huile d'olive, citron, vinaigrette.
- Croquante : navets, tomates, maïs, soja, courgettes, jambon blanc, vinaigrette.
- Fraîcheur : concombres, maïs, tomates, surimi, mayonnaise, crème fraîche.
- Délice d'agrumes : carottes, céleri, courgettes, oranges, pamplemousses, surimi, crevettes, mayonnaise, ketchup, crème, ciboulette.
- Grecque : concombres, tomates, olives noires, fêta, oignons, huile d'olives, vinaigrette, herbes de Provence.
- Kebab : choux blancs, poulet kebab, tomates, concombres, crème ciboulette.
- Hawaïenne : pâtes trofie liguri, curcuma, tomates, ananas et son jus, filet de poulet, oignons, vinaigrette au citron.
- Carottes râpées : carottes, vinaigrette, échalotes, citron.
- Duo de Carotte et Céleri : carottes, céleri, mayonnaise, crème.

les entrées Chaudes

- Coquille St Jacques 5,95 €
- Cassolette de duo de poisson et sa bisque 7,90 €
- Bouchée au ris de veau 5,95 €
- Quiche lorraine 3,25 €



les entrées Froides

- Coupelle saveur exotique (verrine de 130g) (salade fraîcheur, carottes au cumin, salade créole et gambas marinées) 3,60 €
- Assortiment de salades composées (250 g/pers.) 4,25 €
- Duo de terrines St Jacques et saumon, avec sauce (140 g/pers.) 4,75 €
- Assiette de l'océan (saumon fumé, terrine de St Jacques, 4 crevettes, sauces) 8,25 €
- Assiette terre et mer (saumon fumé, terrine de St Jacques, 4 crevettes, jambon sec, mousse de canard, salade gersoise, sauce) 9,25 €
- Gâteau de crêpes (avocat, saumon, oeuf / Minimum 4 personnes) 4,90 €/pers

les Poissons

- Pavé de saumon à l'oseille 8,25 €
- Curry de cabillaud et gambas 8,90 €
- Filet de sandre et son beurre Nantais 9,25 €

les Charcuteries et Viandes froides

- Plateau de charcuterie 4,35 € (1/2 jambon blanc, jambon sec, terrine de campagne maison, rosette, saucisson à l'ail, andouille, rillettes de porc maison)
- Plateau de charcuterie et viande froide 4,95 € (Rôti de porc, rillons, lonzo, jambon sec, rillettes d'oie, andouille de gueméné, saucisson sec, boudin noir)
- Plateau de viande froide 4,75 € (2 tranches de rôti de bœuf, 1 tranche de rôti de porc)
- Supplément condiments (beurre, cornichons, moutarde) 0,50 €/pers



les Viandes cuisinées

- Cuisse de poulet basquaise.....7,50 €
- Joue de porc à la normande..... 8,25 €
- Cuisse de canard confite
sauce au poivre8,75 €
- Suprême de pintade farci aux poires,
caramel beurre salé.....8,90 €

les Poêlées

- Poêlée Copacabana..... 9,25 €
(filet de poulet, pommes de terre, poivrons, oignons, chorizo, petits pois, sauce curry)
- Poêlée Landaise9,75 €
(manchon de canard confit, joue de porc confite, pommes de terre, haricots plats, lardons, champignons, sauce au poivre)
- Poêlée du pêcheur.....10,25 €
(saumon, poisson blanc, St Jacques, gambas, moules, champignons, sauce Dieppoise, riz aux 3 légumes)
- Poêlée rustique 9,25 €
(pommes de terre, champignons, chorizo, saucisses rustiques)

les plats à Thèmes



- Croziflette 6,75 €
- Tartiflette 6,75 €
- Rougail et son riz basmati7,75 €
- Jambalaya.....8,50 €
- Colombo de porc et son riz des îles 8,75 €
- Tajine de poulet au citron et sa semoule.....9,00 €
- Tajine de veau aux abricots, noix de cajou et sa semoule..... 9,75 €
- Chili con carne et son riz.....9,00 €
- Blanquette de sot l'y laisse de dinde et son riz8,50 €
- Paëlla (poulet, fruits de mer) 9,75 €
- Couscous (poulet, agneau, merguez) 9,75 €
- Sauté de veau au curry et son riz 9,75 €
- Choucroute de la mer 10,75 €
- Porcelet farci et sa poêlée gourmande (20 pers. minimum).....10,90 €

les Garnitures

Pour poissons
et viandes individuelles

- Gratin dauphinois.....1,60 €
- Gratin du jardin1,60 €
(pommes de terre, carottes, chou fleur, brocolis, fromage)
- Tagliatelles de légumes.....1,60 €
(courgettes, céleri, carottes)
- Râpé de pommes de terre.....1,10 €
- Pommes de terre, poireaux/cantal.....1,60 €

plateau de Fromages

- Brie, St Nectaire, emmental,
chèvre, bleu, beurre.....2,20 €
- Fromages affinés.....3,20 €
"Sélection du moment" ↷



les plats Enfants

- Hachis Parmentier 4,50 €
- Lasagnes à la bolognaise..... 4,50 €

les Desserts

- Tartelette aux pommes
- Tartelette aux fruits cuits
- Eclair café ou chocolat
- Dessert du moment

Réalisés par



les Pains

- Baguette ordinaire
- Baguette tradition
- Pain long
- Boule tranchée

Réalisés par



Demandez
la carte des prix
en magasin

les Buffets froids

à 12,25 €

Une coupelle saveur au choix

Plateau de charcuteries
et viandes froides

Pain
non compris

Chips

Brie

Tartelette aux pommes ou éclair

à 15,25 €

Assortiment de salades composées

Terrine de pâté et rillettes
de porc maison

Rôti de bœuf (2 tranches),
Rôti de porc (1 tranche)

Pain
non compris

Moquettes et chips

Plateau de fromages

Tartelette aux pommes ou éclair

à 18,75 €

Assortiment de salades composées

Duo de terrines St Jacques et saumon et sa sauce

Rôti de bœuf (2 tranches), rôti de porc (1 tranche)

Pain
non compris

Gratin dauphinois

Plateau de fromages

Éclair ou tartelette aux pommes ou tartelette aux fruits

le Buffet avec plat chaud à 16,75 €

Assortiment de salades composées

Pain
non compris

Une poêlée ou un plat thème au choix
(hors porcelet et choucroute de la mer)

Plateau de fromages

Éclair ou tartelette aux pommes ou tartelette aux fruits

les Grills



Demandez
la carte des prix
en magasin

- Saucisse nature
- Saucisse aux herbes
- Saucisse antillaise
- Saucisse Espelette
- Merguez
- Andouillette de Troyes
- Poitrine fraîche
- Poitrine marinée
- Côte de porc marinée
- Haut de cuisse de poulet mariné
- Steak mariné
- Araignée de porc marinée
- Brochette de dinde Farwest
- Brochette de bœuf
- Brochette de bœuf marinée
- Brochette de poulet Thai
- Steak burger
- Côte de bœuf
- Onglet de bœuf
- Basse côte à griller
- Faux filet





Du mardi au Samedi
8h30 - 12h45 et 15h - 19h
Le Dimanche :
9h à 12h30

Merci de passer commande
5 jours à l'avance.

