



OLIVIER HORVILLE

CHARCUTIER - TRAITEUR

12 Rue Auguste Mounié - 92160 ANTONY - 01.46.74.02.02
commande.augourmetdantony@gmail.com



ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard (kg)	155.00 €
Pamplemousse cocktail (pièce)	4.20 €
Avocat crevettes (pièce)	3.80 €
Œuf norvégien (pers)	7.00 €
Tartare de saumon (pièce)	6.00 €
Salades composées selon saison (pers)	3.80 €
Assortiment de 3 viandes froides (pers)	6.00 €
Assortiment de charcuterie (pers)	4.80 €
Délice d'avocat (pièce)	4.80 €
Maraîchère de St Jacques (pièce)	6.50 €
Nougat de chèvre et saumon (pièce)	5.20 €

TERRINES DE POISSONS

Lotte (pers)	4.90 €
Saint-Jacques (pers)	4.90 €
Saumon (pers)	4.90 €

ENTRÉES CHAUDES

Feuilleté au jambon (kg)	18.50 €
Pâté Berrichon (pièce)	4.80 €
Saucisson Lyonnais brioché (individuel ou à partager)	4.50 €
Brioche de homard (pièce)	6.95 €
Feuilleté Saint-Jacques (pièce selon la saison)	5.70 €
Bouchées aux ris de veau (pièce selon la saison)	6.20 €
Bouchée à la reine (pièce)	3.80 €
Coquille St Jacques (pièce selon la saison)	8.40 €

POISSONS FROIDS

Saumon fumé, fait maison (kg)	82.00 €
Darne de saumon et sa garniture (pers)	5.80 €
Colin à la Russe	8.95 €
Saumon frais reconstitué	9.50 €
Demi-langouste à la Parisienne (pers)	selon cours



POISSONS CHAUDS

par personne

Filet de sole _____	9.90 €
Lotte à l'américaine _____	12.50 €
Coussin de Saint-Jacques (<i>avec garniture</i>) _____	12.50 €
Duo de sole et saumon au Noilly-Prat _____	9.50 €
Flambée de Saint-Jacques aux petits légumes et sa crème (<i>avec garniture</i>) _____	12.50 €
Dos de cabillaud en croûte de parmesan (<i>avec garniture</i>) _____	13.00 €
Marbré de saumon citron confit et coriandre fraîche _____	11.00 €
Filet de bar crème piquillos ou sauce safranée _____	12.00 €

VIANDES

par personne

Jambon en croûte, sauce Porto ou Madère (<i>mini 8 pers</i>) _____	10.20 €
Cochon de lait farci rôti catalan ou traditionnel (<i>mini 15 pers</i>) _____	12.00 €
Filet de bœuf en brioche, sauce Périgieux (<i>mini 8 pers</i>) _____	14.50 €
Filet mignon de porc forestier _____	9.20 €
Noisette de veau aux girolles ou morilles (<i>suivant la saison</i>) _____	11.50 €
Roti de veau Orloff (<i>mini 6 pers</i>) _____	9.20 €
Carré d'agneau braisé au thym _____	13.00 €

VOLAILLES

par personne

Filet de canard braisé _____	9.20 €
Canette rôtie _____	9.80 €
Pintade vallée d'Auge _____	9.50 €
Poularde aux morilles _____	9.80 €
Poularde à l'Armagnac _____	9.20 €
Fricassées de volailles aux écrevisses _____	9.80 €



PLATS UNIQUES (mini 6 personnes)

par personne

Coq au vin (<i>Bourgogne ou Riesling</i>) _____	9.00 €
Couscous _____	12.50 €
Paëlla _____	12.80 €
Cassoulet _____	13.00 €
Choucroute garnie _____	9.90 €
Coulubiak de saumon beurre citronné _____	13.20 €
Blanquette de veau _____	35.00 €/kg
Bœuf bourguignon _____	32.50 €/kg
Sauté de bœuf Stroganoff _____	12.00 €
Raclette : assortiment de charcuterie et de fromage _____	12.00 €

LÉGUMES

par personne

Gratin dauphinois _____	2.50 €
Pommes dauphines _____	3.00 €
Epinard à la crème _____	3.00 €
Flan mousse de légumes _____	3.10 €
Morilles à la crème _____	89.00 €/kg
Haricots verts en persillade _____	3.00 €
Purée de patates douces _____	3.50 €
Purée de carottes / curcuma _____	3.50 €
Purée de céleri _____	3.50 €
Purée de pomme de terre _____	3.50 €
Riz pilaf _____	3.50 €
Risotto forestier _____	3.50 €
Quinoa (petits légumes) _____	3.50 €

POUR VOS COCKTAILS

PETITS FOURS SALÉS _____ 47.00 €/kg

Quiches, pizzas, mini bouchées au fromage, allumettes au fromage et raisins, feuilletés saucisses, feuilletés chorizos, mini friands, mini croques

PAINS SURPRISES (environ 64 pièces) _____ pièce

Charcuterie _____	35.00 €
Poisson _____	39.00 €
Fromage _____	35.00 €
Varié _____	36.00 €
Végétarien _____	36.00 €

BRIOCHÉ _____ pièce

Crabe _____	49.00 €
Poulet estragon _____	40.00 €
Mousse de foie gras _____	50.00 €
Saumon fumé _____	51.00 €

BÉBÉ BRIOCHÉ _____ pièce

Tarama _____	1.60 €
Mousse de foie gras _____	1.60 €
Poulet estragon _____	1.60 €
Saumon _____	1.60 €

PLATEAUX DE CANAPÉS (42 pièces) _____ 48.00 €

CANAPÉS MUST (mini 40 pièces) _____ 1.50 €

MINI BROCHETTES _____ 1.40 €

MINI VERRINES _____ 2.50 €

PIÈCES DE BUFFET _____ par personne

Canard farci en cube (pièce) _____	45.00 €
Poulet farci en cube (pièce) _____	40.00 €
Planche de charcuterie (mini 6 personnes) _____	36.00 €
Panier de légumes crus + sauce (mini 8 personnes) _____	4.25 €

LES PÂTÉS EN CROÛTE SUR MESURE

personnalisation : supplément de 7€ (sous réserve de possibilités)

Volaille / pistache _____	39.50 €/kg
Volaille / foie gras _____	55.00 €/kg
Volaille / Thai _____	39.50 €/kg
Canard / figues / foie gras _____	58.00 €/kg
Canard / olives de Kalamata _____	58.00 €/kg
Canard / orange _____	39.50 €/kg
Tout cochon _____	17.50 €/kg

MENU 1 BUFFET (*mini 15 personnes*) _____ 32.50 €

Navettes (3/pers)
Canapés (3/pers)
Mini verrines (2/pers)
Crudités assorties
Viande froide
Terrine de poissons
Fromage
Pain
Feuilletés fruits

MENU 2 BUFFET (*mini 15 personnes*) _____ 29.80 €

Pain surprise
Canapés (3/pers)
Darne de saumon avec garniture
Salades assorties
Roti de bœuf
Pain et fromage
Feuilletés aux fruits

COCKTAIL 1 (*mini 20 personnes*) _____ 10.50 €

Fours apéritifs (3/pers)
Canapés variés (3/pers)
Pain surprise (1 au choix)
Poulet en cube (1 pièce)

COCKTAIL 2 (*mini 20 personnes*) _____ 11.50 €

Navettes Tarama (2/pers)
Navettes mousse foie gras (2/pers)
Pain surprise (1 au choix)
Canard en cube (1 pièce)

COCKTAIL 3 (*mini 20 personnes*) _____ 14.50 €

Canapés Must (4/pers)
Mini pâté en croute (3/pers)
Brioche garnie (1 au choix)
Mini brochettes au choix (1 pièce)



HORAIRES

Du Mardi au Vendredi : 8H30 / 13H30 – 15H45 / 19H15
Samedi : 8H30 / 13H30 – 14H30 / 19H15
Dimanche : 8H30 / 12H30

LIVRAISONS : 15€ Antony

Hors Antony sur devis

Livraison gratuite pour toute commande supérieure à 800€
selon créneaux disponibles.



Augourmetdantony