



La Bouchée Fermière

TRAITEUR DÉLICIEUSEMENT FERMIER



Nous sommes agriculteurs et nous vous proposons des saveurs locales et uniques. Une offre traiteur authentique, gourmande et 100% fermière pour faire de vos événements des moments aussi conviviaux que savoureux.



L'atelier de travail

Pour profiter de pauses gourmandes.

20 personnes minimum, livraison sur place, sans service

L'apéro

Pour picorer à prix malin.

30 personnes minimum, livraison sur place, sans service

Le cocktail

Pour déguster tout le potentiel de notre terroir.

20 personnes minimum, livraison sur place, avec ou sans service

L'option comptoir

Pour accompagner vos bouchées de vins et de boissons.

livraison sur place, avec ou sans service

Bon à savoir

Nos cocktails peuvent être picorés debout.

Le pain, les couverts et les serviettes sont inclus dans notre offre.

 Livraison sur toute la Gironde





L'atelier de travail

Pour profiter de pauses gourmandes.
20 personnes minimum, livraison sur place, sans service



La pause

7€ TTC par personne

Jus de fruits
Café, thé, infusion
Bouchées sucrées (2 pièces)



Le déjeuner

36€ TTC par personne

Entrée
Plat
Dessert

- Exemple de déjeuner -

Entrées

Plateau de charcuterie : jambon de Bayonne, saucisson ou lomo, chorizo ou Morcilla

Assortiment de Croq'silure et sauce blanche ciboulette citronnée

Assortiment de finger d'asperges, de betteraves ou chou sur pain croustillant

Fleur de courgettes parmesan

Mix navettes de rillettes de canard à l'italienne et pâté de patates à l'ancienne

Terrines de poulet ou de canard

Toasts de rillettes de silure

Proposition chaude

Assortiment de brochettes de viandes marinées et légumes

- ou -

Verrine marmite du pêcheur riz blanc ou potatoes

Plateau de fromages fermiers

Chèvre, Brebis de la bergerie, Gouda...

Petite note sucrée

Panacotta coulis de fruits rouges

Assortiment de minis pâtisseries

Fruits, chocolat

❧ L'apéro ❧

Pour picorer à prix malin : les indémodables plateaux de charcuterie et de fromages, avec des options végétariennes et de poisson.

30 personnes minimum, livraison sur place, sans service.



- L'apéro 6 pièces -
15€ TTC par personne



- L'apéro 9 pièces -
18€ TTC par personne

- Exemple d'apéro 9 pièces -

Plateau de charcuterie

Jambon de Bayonne, lomo, chorizo

Plateau de fromages fermiers

Chèvre, brebis et gouda fermier

Assortiment végétal

Falafels, dips de légumes et sauce curry

Mini-wraps de silure au piment d'Espelette

*Composition modulable selon
les appétits et la saison*





CONVIVAL, COMPLET,
GOURMAND

Le cocktail

Pour déguster tout le potentiel de notre terroir lors de vos cocktails déjeunatoires et dînatrices : de délicates bouchées salées, sucrées, chaudes ou froides.

20 personnes minimum, livraison sur place, avec ou sans service



Le cocktail 12 pièces
24€ TTC par personne



Le cocktail 18 pièces
36€ TTC par personne



Le cocktail prestige
46€ TTC par personne

PRÉPARATION
SOUS VOS YEUX !

- Exemple de cocktail 18 pièces -

10 Bouchées salées

Tarte pommes boudin

Focaccia aux olives

Salade lentilles grenades aux
éclats de jambon

Carpaccio de bœuf

Gravlax de truite et sa pointe de
gingembre/pomme. et rajouter

Foie gras mi-cuit et chutney
d'ananas

Bonbons de chèvre frais
concassé de noisettes et
abricots séchés

Plateau de charcuterie : coppa,
jambon sec affiné 24 mois,
terraine maison

Plat chaud

Colombo de porc,
riz au curcuma

Fromages fermiers

Gouda, bûche de chèvre

Dessert

Panna cotta coulis de
fruits rouges

Crumble aux pommes

Tartelette de fruits de saison



Avec l'option comptoir,
profitez de la présence
du vigneron pour
déguster autrement

Le comptoir

Des vins présentés par leurs créateurs, mais aussi des boissons softs, des bières et des cocktails, toujours dans un esprit local et gourmand.

20 personnes minimum, livraison sur place, avec ou sans service



Vins

à partir de
2€ TTC le verre

Vins de Bordeaux
exclusivement



Bières

à partir de
2€ TTC le verre



Softs

à partir de
1€ TTC le verre

Limonades, jus de
fruits...



Cocktails

à partir de
3€ TTC le verre



Visitez notre site



Amélie FRIAS

06 16 36 81 50

a.frias@gironde.chambagri.fr

Chambre d'Agriculture de la Gironde

17 cours Xavier Arnozan

33082 Bordeaux CEDEX