



  
**Romilly-Viandes**

*Tarifs Traiteur*  
**2025**



*La viande que vous aimez !*



## Apéritifs

Prévoir 5 pièces par personne – Prix TTC à la pièce

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Cake .....          | 0,40 € |
| Mini Cocktail ..... | 0,50 € |
| Canapé Lunch .....  | 1,00 € |
| Verrine .....       | 1,50 € |

|  |         |
|--|---------|
| Pain Surprise Charcuterie (30 parts) ..... | 32,00 € |
| Pain surprise Mixte (30 parts) .....       | 35,00 € |
| Pain surprise Saumon (30 parts) .....      | 37,00 € |

## Apéritifs, crudités et salades composées

### Crudités

Prévoir 200 grs par personne – Prix TTC au kg

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| Carottes râpées - Trio de légumes |         |
| Concombre à la Crème - Chou Rouge |         |
| Céleri rémoulade - Coleslaw ..... | 11,90 € |

### Salades composées

Prévoir 200 grs par personne – Prix TTC au kg

|   |         |
|---|---------|
| Salade piémontaise - Tagliatelles Surimi  |         |
| Salade niçoise - Taboulé .....            | 16,90 € |
| Perles Marines - Champignons à la grecque |         |
| Marco Polo Duo Ananas Surimi              |         |
| Tagliatelles au Saumon                    |         |
| Salade de Gambas aux agrumes .....        | 18,90 € |





## *Entrées froides et plat de charcuterie*

### *Entrées froides*

**Pour toute commande, un délai de 72 heures est demandé**

*Prix TTC à la pièce*

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Avocat farci .....               | 4,00 € |
| Pamplemousse cocktail .....      | 4,00 € |
| Melon au Jambon Sec .....        | 6,00 € |
| Ananas Farci (2 personnes) ..... | 8,50 € |
| Assiette du Sud-Ouest .....      | 5,90 € |
| Assiette de la Mer .....         | 6,90 € |



### *Plat de charcuterie*

*Prix TTC par personne*

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Avec jambon de Bayonne .....   | 7,10 € |
| 1 tranche de jambon de Bayonne |        |
| ½ tranche de jambon blanc      |        |
| 1 tranche de salami            |        |
| 1 tranche de rosette           |        |
| 1 tranche de saucisson à l'ail |        |
| 1 tranche de terrine de lapin  |        |
| Sans jambon de Bayonne .....   | 6,10 € |
| ½ tranche de jambon blanc      |        |
| 1 tranche de rosette           |        |
| 1 tranche de salami            |        |
| 1 tranche de saucisson à l'ail |        |
| 1 tranche de terrine de lapin  |        |



## Poissons froids

Prix TTC par personne

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| Saumon fumé sur plat .....            | 8,50 €   |
| Coquille de surimi .....              | 4,50 €   |
| Coquille de saumon .....              | 5,90 €   |
| Médailon de saumon sur plat .....     | 6,90 €   |
| Macédoine, ½ oeuf, crevette, tomate   |          |
| Saumon Farci aux petits légumes ..... | Au cours |



## Poissons froids et plateau de fromages



## Plateau de fromages

Prix TTC par personne - Minimum 10 personnes

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Assortiment 3 Fromages ..... | 3,50 € |
| Assortiment 5 Fromages ..... | 3,90 € |





## *Viandes froides*

Prix TTC

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| Pilon de poulet cuit .....   | 2,60 € (la pièce) |
| Cuisse de poulet cuit .....  | 4,00 € (la pièce) |
| Filet de poulet cuit .....   | 32,50 € (le kg)   |
| Prévoir 100 grs par personne |                   |
| Rôti de porc cuit .....      | 32,50 € (le kg)   |
| Prévoir 100 grs par personne |                   |
| Rosbif cuit .....            | 38,50 € (le kg)   |
| Prévoir 100 grs par personne |                   |
| Gigot d'agneau cuit .....    | 39,00 € (le kg)   |
| Prévoir 100 grs par personne |                   |



## *Viandes froides*





## Barbecue

Prix TTC au kg

|   |         |
|---|---------|
| Chipolatas nature maison .....            | 13,90 € |
| Chipolatas persillée maison .....         | 13,90 € |
| Saucisse méditerranéenne maison .....     | 13,90 € |
| Saucisse de Toulouse maison .....         | 13,90 € |
| Saucisse au couteau maison .....          | 13,90 € |
| Merguez maison .....                      | 15,50 € |
| Véritable Andouillette de Troyes .....    | 26,00 € |
| Véritable Andouillette de Troyes 5A ..... | 29,90 € |

## Barbecue et brochettes

## Brochettes

Prix TTC au kg

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| Brochette de dinde .....              | 17,20 € |
| Brochette de poulet montée main ..... | 21,50 € |
| Brochette tapas de poulet .....       | 21,50 € |
| Brochette de canard .....             | 26,90 € |
| Brochette de lapin .....              | 26,90 € |
| Brochette de boeuf .....              | 28,90 € |
| Brochette d'agneau .....              | 28,50 € |





## Grillades

Prix TTC au kg

|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| Pilon de poulet .....            | 7,90 €         |
| Pilon de poulet marinée .....    | 8,90 €         |
| Cuisse de poulet fermier .....   | 12,50 €        |
| Poitrine de porc .....           | 9,90 €         |
| Poitrine de porc marinée .....   | 10,90 €        |
| Côte de porc .....               | 11,50 €        |
| Côte de porc marinée .....       | 12,50 €        |
| Travers de porc .....            | 16,00 €        |
| Travers de porc mariné .....     | 17,00 €        |
| <b>Côte de boeuf .....</b>       | <b>29,50 €</b> |
| <b>Entrecôte de boeuf .....</b>  | <b>29,90 €</b> |
| <b>Faux-filet de boeuf .....</b> | <b>29,90 €</b> |

## Méchouï

Prix TTC au kg

|                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| Jambon de porc frais (12 kg) .....    | 6,90 €         |
| Agneau méchoui français (20 kg) ..... | Nous consulter |
| Culotte d'agneau (6 à 7 kg) .....     | Nous consulter |
| Porcelet (6 à 30 kg) .....            | Nous consulter |



## Grillades et méchouï





Prix TTC par personne

## Le boeuf

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Bourguignon .....           | 9,50 €  |
| Purée ou Haricots verts     |         |
| Boeuf Braisé .....          | 10,00 € |
| Carottes, Pommes de terre   |         |
| Daube à la Provençale ..... | 12,00 € |
| Carottes, Pommes de terre   |         |
| Carbonnade Flamande .....   | 12,00 € |
| Pommes de terre rissolées   |         |

## Plats cuisinés

## Le veau

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Blanquette de veau .....         | 9,00 €  |
| Riz                              |         |
| Médailon de veau aux cèpes ..... | 12,00 € |
| Gratin dauphinois                |         |

## L'agneau

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| Navarin d'agneau printanier ..... | 8,50 €  |
| Jardinière de légumes             |         |
| Gigot d'agneau .....              | 11,00 € |
| Haricots verts, Pommes Vapeur     |         |

## Le porc

|   |        |
|---|--------|
| Joue de porc .....                      | 8,50 € |
| Riz                                     |        |
| Jambon à l'os sauce madère .....        | 9,00 € |
| Haricots verts                          |        |
| Filet mignon de porc à l'ancienne ..... | 9,00 € |
| Gratin dauphinois                       |        |

## Les abats

|  |         |
|--|---------|
| Langue de génisse sauce piquante ou madère ..... | 8,50 €  |
| Riz ou haricots verts                            |         |
| Tête de veau sauce gribiche .....                | 9,00 €  |
| Pommes vapeur                                    |         |
| Rognon de veau aux girolles .....                | 9,00 €  |
| Tagliatelles                                     |         |
| Ris de veau braisé sauce morilles .....          | 13,00 € |
| Gratin dauphinois                                |         |



Minimum 10 personnes – Prix TTC par personne

## La volaille

|  |         |
|--|---------|
| Coq au vin .....                                 | 7,50 €  |
| Haricots verts, pommes vapeur                    |         |
| Lapin chasseur .....                             | 8,50 €  |
| Purée ou tagliatelles                            |         |
| Cuisse de canard braisée sauce poivre vert ..... | 8,50 €  |
| Haricots verts                                   |         |
| Poulet basquaise .....                           | 8,50 €  |
| Riz  |         |
| Cuisse de poulet fermier sauce forestière .....  | 8,50 €  |
| Tagliatelles                                     |         |
| Filet de canard sauce poivre vert .....          | 10,00 € |
| Fagot de haricots verts                          |         |
| Canette farcie sauce forestière .....            | 10,00 € |
| Gratin dauphinois                                |         |
| Pintade farcie sauce forestière .....            | 10,00 € |
| Gratin dauphinois                                |         |



## Les poissons

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Pavé de saumon sauce dieppoise ..... | 12,00 € |
| Riz                                  |         |

## Les plats uniques

|  |         |
|--|---------|
| Potée champenoise .....                                  | 11,00 € |
| Jarret de porc, palette de porc, saucisse de Montbéliard |         |
| Choucroute garnie .....                                  | 12,00 € |
| Cassoulet .....  | 12,00 € |
| Cuisse de canard, saucisse de Toulouse, poitrine fumée   |         |
| Couscous royal .....                                     | 12,50 € |
| Agneau, poulet, merguez                                  |         |
| Paëlla .....   | 12,50 € |
| Poulet, porc, calamar, moule                             |         |

## Plats cuisinés





**Dès 1972, une belle histoire commence pour Romilly-viandes**

Au fil des années, l'entreprise a su installer sa notoriété de professionnel grâce à sa viande de qualité, sa charcuterie maison et ses produits traiteur sans oublier son service. Aujourd'hui, toujours au 146 de la rue Gabriel Péri, vous trouverez un magasin spacieux, fonctionnel, professionnel, pour le plus grand plaisir d'une clientèle recherchant une viande de choix.

Parce que nous avons à coeur de répondre à vos attentes, nous venons aussi vous retrouver sur les marchés alentours, sous la halle de Nogent-sur-Seine, et dans les campagnes environnantes avec nos camions itinérants, et toujours la même qualité de produits et de service.

Vous accompagner dans la gastronomie et le plaisir de la table, pour offrir à vos amis et votre famille une viande de tradition et de grande qualité, c'est notre métier depuis 1972 et nous l'exerçons avec passion.



---



**Romilly-Viandes**

146 rue Gabriel Péri – 10100 Romilly sur Seine

Téléphone : 03.25.24.70.57 – e-mail : [contact@romilly-viandes.fr](mailto:contact@romilly-viandes.fr)

RC 73 B 75 TROYES

[www.romilly-viandes.fr](http://www.romilly-viandes.fr)

Ces prix sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés à tout moment.