



PLATEAUX CHARCUTERIES



SOMMAIRE

■ PLATEAU PAYSAN _____ P 4-5

■ PLATEAU SAVEURS _____ P 6-7

■ PLATEAU DELICES _____ P 8-9

■ ANTIPASTI ITALIENS _____ P 10-11

■ TAPAS IBERICO _____ P 12-13

■ NOTES _____ P 14-15





PLATEAU PAYSAN

Commande jour A pour livraison jour C

Choisissez parmi ces 15 charcuteries les 8 qui composeront votre plateau paysan. Nous vous proposons ce plateau à partir de 4 personnes, communiquez-nous le nombre de gourmets à votre table et nous adapterons les quantités.

503268

Prix du plateau par personne
(+/- 100 gr par personne)

4,50 € HTVA/100 GR
4,64 € TTC/100 gr - 46,35 € TTC/kg

- | | |
|---|---|
| A Rôti de dinde cuit | I Coppa Piacentina DOP |
| B Jambon supérieur cuit au torchon | J Porchetta maison |
| C Pancetta Piacentina DOP | K Lard Lombato Stagionato |
| D Gelée de porc maison | L Saucisse campagnarde |
| E Jambon Serrano | M Schinkenwurst «Marque Nationale» |
| F Prosciutto Cotto | N Prosciutto Crudo |
| G Jambon Forêt Noire | O Pâté campagne |
| H Mortadella Bologna à la pistache | |



PLATEAU SAVEURS

Commande jour A pour livraison jour C

Choisissez parmi ces 15 charcuteries les 8 qui composeront votre plateau saveurs. Nous vous proposons ce plateau à partir de 4 personnes, communiquez-nous le nombre de gourmets à votre table et nous adapterons les quantités.

503273

Prix du plateau par personne
(+/- 100 gr par personne)

7,50 € HTVA/100 GR
7,73 € TTC/100 gr - 77,25 € TTC/kg

- A** Chorizo Bellota
- B** Presa Bellota
- C** Paleta Bellota
- D** Saucisson Jésus
Pays-Basque
- E** Salami à la truffe
- F** Mortadella Bologna
à la pistache
- G** Chorizo des Aldudes

- H** Bresaola di Buffala
- I** Prosciutto Parma DOP
- J** Culatta con Contena
- K** Mortadella à la truffe
- L** Lomo Bellota
- M** Salami de porc gris
- N** Prosciutto San Daniel
- O** Cecina Gallega de boeuf





PLATEAU DELICES

Commande jour A pour livraison jour C

Notre plateau délices est composé de 8 charcuteries différentes.
Nous vous proposons ce plateau à partir de 4 personnes, communiquez-nous le nombre de gourmets à votre table et nous adapterons les quantités.

503267

Prix du plateau par personne
(+/- 100 gr par personne)

11,50 € HTVA/100 GR

11,85 € TTC/100 gr - 118,45€ TTC/kg

- Culatello de Zibello DOP
- Chorizo Bellota
- Jambon cru des Aldudes
- Jambon Bellota

- Saucisson des Aldudes
- Lomo Bellota
- Mortadella à la truffe
- Cecina Gallega de boeuf



ANTIPASTI ITALIENS

Commande jour A pour livraison jour C

Nos antipasti italiens pour 2 personnes.

503266

Prix du plateau
pour 100 gr de charcuteries
(+/- 50 gr par personne)

4,50 € HTVA/PLATEAU

4,64 € TTC/100 gr - 46,35 € TTC/kg

- Prosciutto Cotto
- Mortadella Bologna
à la pistache
- Prosciutto Crudo
- Salami Nostrano
à la pistache
- Huile d'olive au vinaigre
balsamique
- Tapenade d'olive noire



Nos sommeliers vous propose un accord parfait :

800405

Chianti DOCG

Rouge

2015 - 75 cl

Azienda Giacomo Mori

10,58 € HTVA/BOUT.

12,38 € TTC/bout. - 16,50€ TTC/ltr





TAPAS IBERICO

Commande jour A pour livraison jour C

Nos tapas iberico pour 2 personnes.

503265

Prix du plateau
pour 100 gr de charcuteries
(+/- 50 gr par personne)

9,50 € HTVA/PLATEAU
9,79 € TTC/100 gr - 97,85 € TTC/kg

- Cecina Gallega de boeuf
- Chorizo Bellota
- Paleta Bellota

- Lomo Bellota
- Huile d'olive balsamique
- Tapenade d'olive noire



Nos sommeliers vous propose un accord parfait :

800203

Pla de Bages
Petit Bernat Rouge
2016 - 75 cl
Oller del Mas

7,21 € HTVA/BOUT.
8,44 € TTC/bout. - 11,25 € TTC/ltr



[illegible]

[illegible]



Pour passer vos commandes

Frédéric ERSFELD (+352) 49 89 476

Kévin FIGUIERE (+352) 49 89 393

Pierre URY (+352) 49 89 477

Pierre-Jean CURÉ (+352) 49 89 454

Michel MOREIRA (+352) 49 89 451

boucherie@provencale.lu

LA PROVENCALE *L'adresse des chefs*

LES HALLES DE LUXEMBOURG • Z.I. Grasbësch L-3370 Leudelange • Tél: (+352) 49 89 1 • Fax: (+352) 49 89 333