

NOS PRESTATIONS

Artisan-boucher à l'ambition débordante, Mickaël Zoubiri crée l'Ame du Couteau, un service de traiteur spécialisé dans la cuisson de viandes à la broche au feu de bois. Autour d'un barbecue géant pouvant rassasier jusqu'à 1000 personnes, déguster des mets d'une qualité exceptionnelle, des viandes 100% françaises, élevées dans la région.

Cuisse de bœuf braisées, cuisseau de veau, cochon, agneau, poulet, pintade et canette. **Découvrez des saveurs sublimes par le feu de bois et partagez de délicieux moments de convivialité.**



Fêtes de famille



Mariages, noces



Fêtes de village



Fêtes de conscrits



Inaugurations



Banquets



Repas d'entreprise



Salons et foires



Réceptions privées



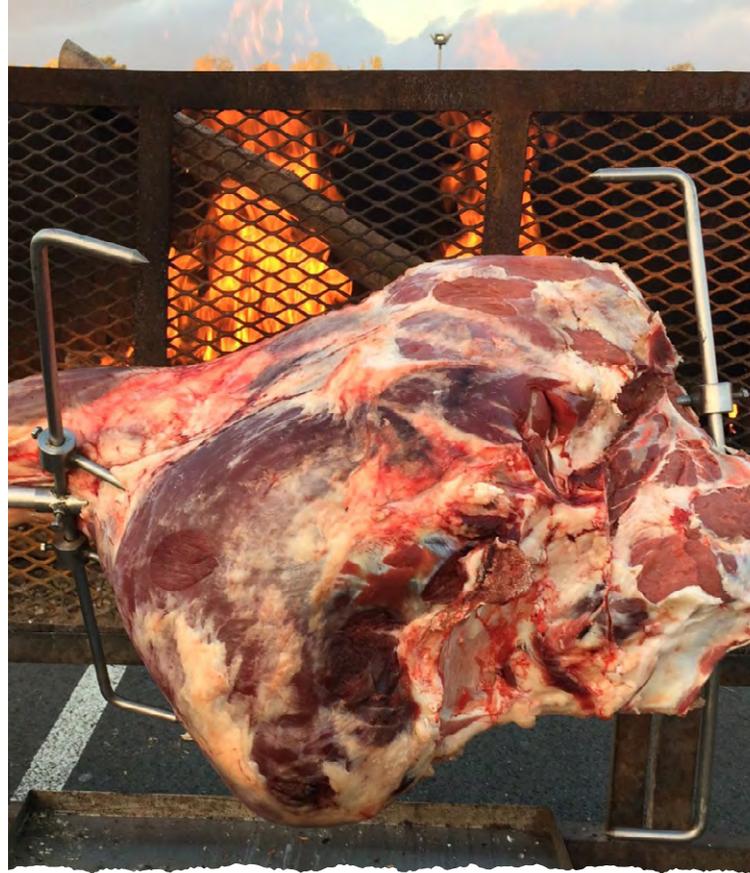
Événements festifs



Événements associatifs



Congrès



Les Prés Gaudet
01400 Châtillon-sur-Chalaronne

06 79 35 85 07
contact@lame-du-couteau.fr



idcom - Création & Impression : www.idcom-logence.fr - Ne pas jeter sur la voie publique.



CUISINE À LA BROCHE
DEPUIS 2011



www.lame-du-couteau.fr

www.lame-du-couteau.fr

VIN D'HONNEUR

FEUILLETÉS APÉRITIFS VARIÉS 2.90 € TTC / pers
(4 pièces / pers)

Saucisse, olive verte jambon, olive noire lard fumé,
jambon raclette, anchois, chorizo

PLAQUES DE QUICHES & PIZZAS 2.90 € TTC / pers
(2 pièces / pers)

Quiches : lorraine, saumon épinard, oignons

Pizzas : pizza jambon, pizza anchois

CUILLÈRES (2 pièces / pers) 3.20 € TTC / pers

Tartare de saumon, crème de thon et fines herbes

Cocktail de crevettes, crème cheese citron aneth
et pluche de saumon fumé

VERRINES (2 pièces / pers) 4.00 € TTC / pers

Guacamole et cocktail de crevettes, caviar d'aubergine
et tomate sèche

Mousse de chou-fleur et saumon fumé,

Mousse au pamplemousse rose, mousse d'asperge verte
et œufs de truite

LÉGUMES CROQUANT & SAUCES 3.20 € TTC / pers
(2 pièces / pers)

Tomates, carottes, choux-fleurs, concombre, radis, céleri,
poivrons

MINI-BURGERS

Mini burger de bœuf 2.00 € TTC / pers
(1 pièce / pers)

Mini burger saumon citron aneth 2.20 € TTC / pers
(1 pièce / pers)

ANIMATION À LA PLANCHA 1.20 € TTC / pers
(1 pièce / pers)

Magret au miel, boudin antillais, Saint-Jacques aux épices,
Poulet tandoori, gambas au curcuma

PLAT DE CHARCUTERIE 5.10 € TTC / pers

Jésus, rosette, jambon blanc, jambon cru, tête roulée,
terrines de campagne, saucisson cuit

Condiments : cornichons, mayonnaise, moutarde, beurre

ENTRÉES

ENTRÉES VARIÉES 3.90 € TTC / pers

Macédoine

Betteraves

Museau de porc

Piémontaise

Carottes râpées

Taboulé

Pâté-croûte Lunch (2/pers)

SUITE 4.40 € TTC / pers

Pommes de terre et cervelas

Salade niçoise

Pâtes au saumon

Salade haricots verts

Tomates mozzarella

VIANDES 4.60 € TTC / pers

Roti de porc

Rôti de veau farci

Savoureux

Rosbeef

Poulet rôti

FROMAGES

Plateau fromages variés affinés 3.20 € TTC / pers

Fromage blanc et sa crème, 2.80 € TTC / pers
coulis rouge

DESSERTS

GÂTEAUX 4.50 € TTC / pers

Fraisier

Framboisier

Délice 3 chocolats (biscuit, mousse chocolat blanc,
noir, lait)

Miroir au citron (biscuit, mousse citron jaune)

Croquant chocolat au lait (biscuit, mousse
chocolat au lait, croquant)

Croquant chocolat blanc (biscuit, mousse chocolat
blanc, croquant)

Croquant chocolat noir (biscuit, mousse chocolat
noir, croquant)

MINIARDOISES (1 pièce / pers) 1.55 € TTC / pers

Croquant chocolat blanc

Opéra

framboisier

Tartelette aux framboises, citron, fraise, praline

Croquant chocolat au lait

Croquant chocolat au caramel,

Éclair chocolat

Éclair café

Macaron

Baba au rhum

PIÈCE MONTÉE

Composition d'une pièce 6.00 € TTC / pers
(3 / pers)

Choux à la crème 5.70 € TTC / pers
(3 / pers)