Les Idées Apéritives

Mini Bouchée au Chorizo	Pièce	0,95 €
Mini Bouchée au thon ou saumon	Pièce	1,25 €
Mini Bouchée garnie (saumon, chorizo, légumes, saint jacques)	Pièce	1,25 €
Mini Burger Bœuf fromage	Pièce	1,75 €
Mini Burger Cheeseburger ou Mini Burger au Foie Gras	Pièce	1,75 €
Mini Coquilles Saint Jacques Apéritive	Pièce	1,95 €
Mini Figue farcie au Foie gras	Pièce	2,50 €
Mini Pâté croûte apéro à la découpe	Au Kg	17,90 €
Mini Pâté croûte apéro entier 450gr	Pièce	8,05 €
Verrine de Rillettes d'oie au Foie Gras	Pièce	2,75 €
Verrine de Pesto, tomate et parmesan	Pièce	1,95 €
Verrine de Saint Jacques, carottes et pommes cuites	Pièce	1,95 €
Verrine de Saumon, Fromage frais et Concombre	Pièce	1,95 €
Verrine Avocat Cocktail de Crevettes	Pièce	2,50 €

Les Entrées

Bouchée à la Reine	Pièce	4,90 €
Boudin Blanc Nature	Au Kg	16,50 €
Boudin Blanc Porto	Au Kg	20,90 €
Boudin Blanc Truffé	Au Kg	22,90 €
Casolette de Volaille au Foie Gras et Morilles	Pièce	6,85 €
Cassolette aux Noix Saint-Jacques et Sauce Petits Légumes	Pièce	6,85 €
Cassolette langoustines et queues d'écrevisses au Monbazillac	Pièce	6,95 €
Coquille de Saumon et macédoine	Pièce	6,90 €
Coquille Saint-Jacques à la Normande	Pièce	6,50 €
Croustade aux Escargots	Pièce	4,90 €
Escargots de Bourgogne BELLE GROSSEUR farcis	Les 6	5,50 €
Escargots de Bourgogne BELLE GROSSEUR farcis	Les 12	11,00 €
Feuilleté de Saumon aux poireaux	Pièce	4,75 €
Pâté Croûte d'Oie aux Pêches et Foie Gras de Canard	Au Kg	39,80 €
Pâté Croûte Filet de Canard aux Figues Médaillon de Foie Gras	Au Kg	39,80 €
Surprise Bloc Foie Gras et Pommes Compotées	Pièce	6,95 €
Tarte aux Noix de Saint Jacques	Pièce	4,95 €
Tatin de Boudin noir et Pommes	Pièce	5,95 €
Vol au vent Ris de Veau cuisiné au Porto	Pièce	6,50 €
Vol au vent Ris de Veau girolles et châtaignes	Pièce	6,90 €

Les Plats

Cuisse de canette sauce au vin de Saint Emilion	Pièce	6,95 €
Fondant de Chapon Farci Sauce Riesling aux Raisins Blonds	Pièce	7,50 €
Mijoté de Marcassin Sauce Brandy et Raifort ~250gr *(34,00€/kg)*	Portion	8,50 €
Ris de Veau cuisinés Maison	Au Kg	49,95 €
Sauté d'Autruche Sauce Mandarine ~ 250gr *(31,95€/kg)*	Portion	8,00 €
Suprême de Pintade avec Os Sauce Riesling et Cèpes	Pièce	7,80 €

Les Poissons

Filet de Lotte sauce Américaine ~250gr *(38,85€/kg)*	Portion	9,70 €
Noix de Saint Jacques Petits Légumes Crevettes ~250gr *(42,50€/kg)*	Portion	10,60 €
Saumon fumé ficelle de Norvège tranché	100gr	8,75 €
Turban de Sole Tropicale sauce Crème de Whisky	Pièce	4,95 €

Les Accompagnements

Gratin Dauphinois aux Girolles en cassolette	Pièce	4,95 €
Purée de Butternut Noisettes	Au Kg	21,90 €
Purée de Patates Douces aux 4 Epices de Noël	Au Kg	26,90 €
Risotto au Foie Gras en cassolette	Pièce	5,50 €
Risotto aux Pleurotes et Trompettes de la mort en cassolette	Pièce	4,90 €

Les spécialités bouchères crues

Crépinette Nature Maison au Porc Noir de Cambes	Au Kg	15,50 €
Crépinette Vin Blanc Maison au Porc Noir de Cambes	Au Kg	16,90 €
Crépinette à l'Armagnac Maison au Porc Noir de Cambes	Au Kg	18,80 €
Crépinette aux Truffes	Au Kg	20,00 €
Magret de Canard	Au Kg	30,95 €
Rôti de Magrets de Canard au Foie Gras cuit	Au Kg	39,90 €
Tournedos de Filet de Canard ~150 gr	Pièce	5,90 €
Paupiette de Poulet au Foie Gras et Oignons Confits	Pièce	5,90 €
Rôti de Porc Orloff	Au Kg	24,95 €
Rôti de Porc Pruneaux ou Abricots	Au Kg	21,95 €
Rôti de Veau Orloff	Au Kg	30,90 €
Rôti de Veau Pruneaux ou Abricots	Au Kg	26,90 €

Les Volailles Fermières

UNIQUEMENT SUR COMMANDE

Chapon fermier (pour 8 à 10 pers)	Au Kg	23,90 €
Dinde Fermière environ 3,5Kg à 4Kg	Au Kg	22,90 €
Oie	Au Kg	25,90 €
Pintade Chaponnée fermière (pour 6 pers)	Au Kg	24,90 €
Pintade fermière (pour 4 pers)	Au Kg	19,90 €
Poularde fermière	Au Kg	19,95 €
Poulet fermier (pour 4 pers)	Au Kg	16,20 €
Volaille farcie	Au Kg	29,90 €

Le Foie Gras

Foie gras de canard entier Bocal	180 gr	29,90 €
Foie gras de canard entier Mi-Cuit Maison à la découpe	100 gr	13,00 €
Foie Gras de Canard Frais entier Déveiné Français	Au Kg	64,90 €

L'AUTHENTIQUE!
BOUCHERIE - CHARCUTERIE
TRAITEUR - PLATS CUISINES

Menus de Noël et Nouvel An



Nous vous accueillerons

les Mercredi 23 et 30 Décembre

De 7h15 à 12h30 et de 16h00 à 19h30

Et les Jeudi 24 et 31 Décembre

De 7h15 à 16h00 Non-Stop

Afin de vous satisfaire au mieux,
Merci de commander vos menus
au plus tard

Lundi 21 Décembre pour Noël

Lundi 28 Décembre pour Nouvel An

☎ 05 57 02 73 04 | 06 86 46 31 20

Menu Plaisir — 32€

Bouchées Apéritives

1 Verrine de Rillettes d'Oie au Foie Gras

1 Verrine de Foie Gras aux Pommes Cuites et Oignons Confits

1 Mini Bouchée Garnie

1 Tranche Mini Pâté Croûte Apéro

Entrée

☐ Feuilleté de Poissons Sauce au Beurre blanc

ou

☐ Feuilleté au Ris de Veau

Plat

☐ Cuisse de Canette Sauce Vin Saint Emilion

ou

☐ Turban de sole tropicale sauce crème de Whisky

Accompagnement

☐ Purée de Butternut et Noisettes

ou

☐ Fondue de Poireaux aux Girolles

Fromage

☐ 2 Tranches Brebis Ferme Lapine

ou

☐ 1 portion de Brie de Meaux

Menu Enfant — 19€

Bouchées Apéritives

2 Mini Burgers Cocktail

Entrée

1 Tranche de Mousse de canard au Porto

Plat, Accompagnement et Dessert

Fondant de Chapon Farci Sauce Riesling aux Raisins Blonds
Purée de Butternut et Noisettes
1 Douceur de Crème Brulée

Menu Gourmet — 40€

Bouchées Apéritives

1 Verrine de Rillettes d'Oie au Foie Gras

1 Verrine de Foie Gras aux Pommes Cuites et Oignons Confits

1 Mini Bouchée Garnie

1 Tranche Mini Pâté Croûte Apéro

1 Mini Coquille de Saint Jacques apéritive

Entrée

☐ Croustade aux Escargots

ou

☐ Cassolette de Volaille, Foie Gras et Morilles

ou

☐ Coquille de Saumon et Macédoine

Plat

☐ Sauté d'Autruche Sauce Mandarine

ou

☐ Filet de Lotte sauce américaine

ou

☐ Fondant de Chapon Farci Sauce Riesling aux Raisins Blonds

Accompagnement

☐ Purée de Patates Douces aux 4 épices de Noël

ou

☐ Fondue de Poireaux aux Girolles

ou

☐ Gratin Dauphinois aux Girolles en cassolette

Fromage

☐ 2 Tranches Brebis Ferme Lapine

ou

☐ 1 portion de Brie de Meaux

Nom :
Prénom :
Téléphone :
Nombre Total de Menus :

Pour le
☐ 24
☐ 31

Menu Prestige — 49€

Bouchées Apéritives

1 Verrine de Rillettes d'Oie au Foie Gras

1 Verrine de Foie Gras aux Pommes Cuites et Oignons Confits

2 Mini Bouchées Garnies

1 Mini Figue Farcie au Foie Gras

1 Mini Coquille de Saint Jacques apéritive

Entrée

☐ Tarte aux Noix de Saint Jacques

ou

☐ Cassolette langoustines et queues d'écrevisses au Monbazillac

ou

☐ Surprise au Bloc de Foie Gras et Pommes compotées

Plat et son Accompagnement

☐ Mijoté de Marcassin Sauce Brandy et Raifort
Et son Risotto au Foie Gras en cassolette

ou

☐ Noix de Saint Jacques aux petits légumes et Crevettes
Et son Risotto aux Pleurotes en cassolette

ou

☐ Suprême de Pintade sauce Riesling
Et sa Fricassée de Cèpes

Dessert

☐ Douceur de Crème Brulée
(Financier sans gluten au beurre, à la poudre d'amande et à la fleur de sel de Guérande surmonté de sa crème avec du jaune d'œuf, du sucre et des grains de vanille épuisés)

ou

☐ Sablé Mangue Coco
(Crumble pur beurre, mousse légère coco et compotées de fruits mangue et fruits de la passion)

Cocher les mets qui composeront votre menu

Limite des commandes :
le Lundi 21 décembre pour Noël
le Lundi 28 décembre pour Nouvel An