



CARTE 2019



L'apéritif :

Verrine de foie gras pomme et speculos	2,20€ pce
Verrine de St Jacques et jeune pousse	2,20€ pce
Verrine écrevisses et homard	2,20€ pce
Verrine crevettes fraîcheur	2,20€ pce
Feuilletés ou petits fours apéro	30,00€/kg
Mini pâté croûte canard foie gras ou caille raisins	11,00€ pce
Oeuf de Noël saumon truffes	2,40€ pce

Plateau apéro à composer : mini cake st Jacques ou foie gras,
mini bouchées chèvre miel, mini croissant terre et mer, etc..

Les entrées froides :

Pâté croûte foie gras figues...	19,00€/kg
Pâté croûte canard à l'orange confite	19,00€/kg
Pâté croûte veau aux abricots	19,00€/kg
Pâté croûte volaille boudin blanc et pommes	19,00€/kg
Saumon farci/petits légumes	32,00€/kg
Foie gras canard entier mi-cuit	77,00€/kg
Galantine dinde/marrons, canard/morilles, volaille/pistaches...	18,00€/kg
Oie farcie au foie gras	24,00€/kg
Porcelet farci	24,00€/kg
Saumon fumé à la bride Norvège	70,00€/kg
Saumon fumé à la bride BIO Atlantique	80,00€/kg

Les entrées chaudes :

Cassolette navarin de St Jacques	4,70€ pce
Coquille St Jacques	5,00€ pce

Turban de sole à la crème	25,00€/kg
Lotte à l'américaine	25,00€/kg

Les bouchées à la reine : aux ris de veau, aux fruits de mer, etc...

Les boudins blancs :

Nature (11,00€/kg), aux girolles (16,00€/kg), à la truffe (18,00€/kg)

Les viandes :

Civet de sanglier	19,00€/kg
Sauté de chevreuil	20,00€/kg
Cuisse de canard sauce aux cèpes	19,00€/kg
Mignon de porc rôti à la crème sauce morilles et foie gras	25,00€/kg
Pavé de chapon, sauce aux morilles	25,00€/kg

Retrouvez nos traditionnelles volailles fermières du Velay :
chapon, dinde, poularde, pigeon, caille, oie, etc.

Nos fameux rôtis de volailles (pintade ou magrets de canard)

Ainsi qu'une multitude de préparations bouchères : filet mignon farci aux cèpes,
au foie gras girolles, roquefort, etc.. et nos carrés d'agneau beurre escargots !

Les légumes :

Gratin dauphinois	7,00€/kg
Rapée de pomme de terre	2,20€ pce
Pommes dauphines	15,00€/kg
Fagot de haricots verts, tomate à la provençale, beignet aux cèpes, etc.	

Liste non exhaustive !

La Boucherie sera ouverte jusqu'à 17h le 24 et le 31 décembre

Bonnes fêtes de fin d'année



L'Annexe de la Maison Jolivet

Les pains spéciaux :

Seigle nature (en baguette ou en boule), baguette céréales, pain complet, boule de campagne, etc...



Les bûches : 2,70€ la part

► Les traditionnelles, génoise roulée :

-en bûchette ou en bûche 6, 8, 10, ou 12 personnes
chocolat ou vanille ou fruits rouges

► Les mousses :

-en bûche 6, 8, 10, ou 12 personnes :

framboise passion ou chocolat praliné ou framboise ou forêt noire

-en bûchettes : framboise passion ou chocolat praliné ou croustillant chocolat



L'omelette norvégienne glacée parfum vanille : 2,90€ la part

Les gourmandises :

Les macarons, les petits fours sucrés, les ballotins de chocolat, les marrons glacés, les pâtes d'amande de Noël, etc...



Commandes jusqu'au 20 décembre pour Noël
et jusqu'au 27 décembre pour la saint Sylvestre
au 04,66,46,88,28

L'Annexe sera ouverte jusqu'à 17h le 24 et le 31 décembre

...et n'oubliez pas, rapidement après les fêtes,

la traditionnelle galette des rois (frangipane, pomme ou Nutella) et la couronne des rois (nature à la fleur d'oranger ou aux fruits confits)



BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

RESERVATIONS AVANT :

→ LE 14 DECEMBRE POUR NOEL
→ LE 21 DECEMBRE POUR LA
ST SYLVESTRE AU 04,66,46,10,42
OU jolivetetfils-coucouron@orange.fr

MENU 2019

*Entrée + poisson ou viande
+ légumes
- 23,00€/personne*

*Entrée + poisson
+ viande + légumes
- 28,00€/personne*

Entrée :

12 escargots en toute simplicité

OU

Foie gras de canard sur son toast, jambon cru de pays et sa verrine de bloc de foie gras, pommes et spéculos



Poisson :

Suprême de sandre sauce verte

OU



Soufflé au saumon et aux queues d'écrevisses



Viande :

Médailillon de rond de veau juste rôti, avec sa réduction

OU

Mignon de porc rôti à la crème sauce morilles et au foie gras



Légumes :

Gratin dauphinois et flan de légumes