



BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

CARTE 2020

L'apéritif :

Verrine de foie gras pomme/spéculoos	2,20€ pce
Verrine de St Jacques/gambas/mangue	2,20€ pce
Verrine chorizo confit de poivrons	2,20€ pce
Œuf de Noël au saumon et truffes	2,40€ pce
Étoile de Noël au saumon	2,40€ pce
Délicatesse de crabe aux agrumes	2,20€ pce
Mini pâté croûte canard pistaches ou caille raisins	11,00€ pce
Feuilletés ou petits fours apéro	30,00€/kg
Plateau apéro à composer : briochettes apéritives, gougères, mini bouchées chèvre miel, mini croissant terre et mer, etc..	

Les entrées froides :

Pâté croûte faisan aux champignons	21,00€/kg
Pâté croûte pintade aux morilles	19,00€/kg
Pâté croûte sanglier aux cèpes	19,00€/kg
Saumon farci/petits légumes	32,00€/kg
Foie gras canard entier mi-cuit	78,00€/kg
Galantine dinde/marrons, canard, volaille/pistaches, volaille/myrtilles...	18,00€/kg
Oie farcie au foie gras	24,00€/kg
Porcelet farci	25,00€/kg
Saumon fumé à la bride Norvège	70,00€/kg

Les entrées chaudes et poissons chauds :

Les boudins blancs :	
nature (11,00€/kg), aux girolles (16,00€/kg), à la truffe (18,00€/kg)	
Lotte à l'américaine	25,00€/kg
Dos de cabillaud sauce beurre blanc/truffes	27,90€/kg
Quenelle de brochet sauce safran de Villeneuve	16,00€/kg

Gratin de noix de St Jacques/fruits de mer	18,00€/kg
Turban de sole à la crème	25,00€/kg
Coquille St Jacques	5,20€ pce
Cassiolette de saumon aux écrevisses	4,90€ pce
Cassiolette lotte et écrevisses	5,20€ pce
Bouchée à la reine aux fruits de mer	2,60€ pce
Soufflé aux ris de veau et cèpes	3,80 pce
Soufflé aux gambas	3,80 pce
Feuilleté aux escargots	2,90€ pce
Feuilleté ris de veau/foie gras	3,80€ pce

Les viandes :

Civet de sanglier	19,00€/kg
Sauté de chevreuil	20,00€/kg
Mignon de veau sauce à la crème et aux cèpes	25,00€/kg
Retrouvez nos traditionnelles volailles fermières du Velay :	
chapon, dinde, poularde, pigeon, caille, oie, pintade, pintade chaponnée, magret de canard, cuisse de canard, etc.	
Nos fameux rôtis de volailles	
de pintade	
de magrets de canard	
Ainsi qu'une multitude de préparations bouchères :	
le filet mignon farci : aux cèpes, au foie gras girolles ou au roquefort	
les tournedos : de magret de canard au foie gras ou de génisse de pays	

Les légumes :

Gratin dauphinois	7,00€/kg
Pommes dauphines	15,00€/kg
Gratin de cardons	12,00€/kg
Râpée de pomme de terre	2,20€ pce

Liste non exhaustive !

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

Commandes au 04,66,46,10,42
Bonnes fêtes de fin d'année !