

LES ENTREES CHAUDES

15-BOUCHEE A LA REINE RIS DE VEAU 150G	3.90 €/Pièce
16-BOUCHEE ETOILEE SAUMON ET CREVETTES 90G	2.90€/Pièce
17-FEUILLETE VOLAILLE, CEPES, FOIE GRAS 110G	2.90€/Pièce
18-TOURTE SAINT JACQUES ET RIS DE VEAU 110G	3.90€/Pièce
19-ROSE DE NOEL : CHAPON ET MORILLES 120G	4.20€/Pièce
20-BOUDIN BLANC AU COGNAC	12.50€/Kg
21-BOUDIN BLANC A LA TRUFFE	19.50€/Kg
22-BOUDIN BLANC AUX MORILLES	14.50€/Kg
23-BOUDIN BLANC AU FOIE GRAS	19.50€/Kg



LE CŒUR DE REPAS

24-FILET DE DORADE ROYALE ET SABAYON DE MORILLES – 5 PARTS	26€ /Pièce
25-PAVE DE SANDRE SAUCE AU BEURRE BLANC – 5 PARTS	32€/Pièce
26-Saute de PORCELET BIERE DE NOEL SIROP D'ERABLE –10 PARTS	38€/Pièce
27-CHAPON AU SAUTERNES ET RAISIN BLOND –10 PARTS	35€/Pièce
28-AIGUILLETTE DE CANARD CREMEE, MIEL, VINAIGRE BALSAMIQUE – 10PARTS	39€/Pièce
29-CIVET DE CERF SAUCE SAINT HUBERT ET MARRONS –10 PARTS	28€/Pièce



LES ACCOMPAGNEMENTS

30-PUREE DE BUTTERNUTS ET NOISETTES - 10 PARTS	20€/Pièce
31-RISOTTO PARMESAN ET CHAMPIGNONS – 10 PARTS	16€ /Pièce
32-FONDUE DE POIREAUX AUX GIROLLES - 10 PARTS	15€/Pièce
33-FRICASSEE DE CHAMPIGNONS /MARRONS- 14 PARTS	35 €/Pièce
34-POMME DAUPHINE ARTISANALE	90 cts/Pièce
35-BEIGNET AUX CEPES	1.40€/Pièce
36-ECRASE DE POMME DE TERRE ET FOIE GRAS – 1 PART	2.60€/Pièce



04-67-37-86-93

PRODUITS FESTIFS 2019-2020

**Pensez à passer vos commandes
avant le 12 décembre**

LES VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE

CHAPON EFFILE DE 3.5KG A 5 KG	13.20€/Kg
MINI CHAPON EFFILE 2.5KG ENV.	14.90€ /Kg
DINDE EFFILEE	14.80€ /Kg
POULARDE EFFILEE	11.90€/Kg
PINTADE CHAPONNEE	17.70€/Kg
PIGEONNEAU ROYAL	21.90€ /Kg
CAILLE FERMIERE DE CHALLANS	15.90€/Kg



LA DECOUPE DE VOLAILLE

CUISSE DE CHAPON	12.90€/Kg
SUPREME DE CHAPON (filet + manchon)	20.60€ /Kg
SUPREME DE PINTADE	16.90€ /Kg
FILET DE CANETTE	15.90€/Kg
MAGRET DE CANARD IGP SUD OUEST	15.90€/Kg
ROTI OU Tournedos MAGRET /FOIE GRAS	22.60€/Kg
ROTI DE 1/2 CHAPON DESOSSE FARCI AU FOIE GRAS (1.8KG ENV)	27.50€/Kg
ROTI DE ½ DINDE DESOSSEE FARCI AUX CHAMPIGNONS / ARMAGNAC(1.8KG ENV)	21.50€/Kg



LE RAYON TRAITEUR 2019-2020

LES FOIES GRAS IGP SUD OUEST



FOIE GRAS EXTRA FRAIS	46.90€/Kg
FOIE GRAS MI CUIT A LA COUPE	69.90€/Kg
FOIE GRAS MI CUIT TERRINE 270G	23.90€/Pièce
LOBE FOIE GRAS AU PIMENT 230G	18.90€/Pièce
LOBE FOIE GRAS D OIE 230G	19.90€/Pièce
BOCAL FOIE GRAS ENTIER 180G	16.50€/Pièce
BOCAL FOIE GRAS ENTIER 300G	26.80€/Pièce
TERRINE CANARD FG/PEQUILLOS 450G	11.90€/Pièce
BLOC DE FOIE GRAS 30% MCX COUPE	32.90€/Kg

VIANDES ET GIBIERS

TOURNEDOS FILET DE BOEUF	32.90 €/Kg
ROTI DE BŒUF	16.50€ /Kg
CARRE DE VEAU (OU CÔTE)	18.90€/Kg
PAVE DE VEAU (QUASI)	18.90€/Kg
GRENADIN DE VEAU (FILET)	36.90€/Kg
GIGOT D'AGNEAU	15.50€/Kg
EPAULE D'AGNEAU	10.90€/Kg
CARRE D'AGNEAU A LA FRANCAISE	19.90€/Kg
PAVE OU ROTI DE CERF (Cuissot)	21.90€/Kg
SAUTE DE CERF	12.90€/Kg
PAVE OU ROTI DE CHEVREUIL (Cuissot)	29.90€/Kg
SAUTE DE CHEVREUIL	19.90€/Kg



Retrouvez aussi tous nos produits habituels et plus encore..... N'hésitez pas à demander conseil auprès de notre équipe de bouchers !!!!

COCKTAILS ET APERITIFS

1- VERRINE DE GAMBAS ET MANGUE 40G	1.95€/Pièce
2-VERRINE DE CHORIZO ET CONFIT DE POIVRONS 40G	1.95€/Pièce
3-MINI CAKE AU CANARD ET FOIE GRAS 150G	4.50€/Pièce
4-MINI CAKE AUX NOIX DE SAINT JACQUES A LA BRETONNE 100G	4.20€/Pièce
5-BROCHETTES FESTIVES EN FINE PATE DE BRICK :	
- 15 PIECES DE CHEVRE, TOMATE ET BASILIC	25.80€/les 30
- 15 PIECES DE CHEVRE, NOISETTES ET FIGUES	
6- PETITS FEUILLETES TRAITEURS – 7 VARIETES – 38 PIECES	19.50€/les 38
7-ESCARGOT DE BOURGOGNE FRAIS 6 Pièces	2.90€ / les 6



LES ENTREES FROIDES

8-NOIX DE SAINT JACQUES FACON TARTARE 90G	4.80€/Pièce
9- BALLOTINE PORTION DE SANGLIER AUX PISTACHES 150G	3.70€/Pièce
10-BALLOTINE PORTION DE DINDE AUX GIROLLES 150G	3.70€/Pièce
11-BALLOTINE PORTION DE PINTADES AU COGNAC ET AMANDES 150G	3.70€/Pièce
12-CHAPON FARCI VIN JAUNES ET MORILLES	31.50€/Kg
13-PATE CROUTE RICHELIEU CANARD ET FOIE GRAS	18.90€/Kg
14- PATE CROUTE CHEVREUIL AUX CHAMPIGNONS	20.90€/Kg
15-SAUMON FUMEE D'ECOSSE TRANCHE MAIN LABEL ROUGE	63.90€/Kg

