

**BOUCHERIE
UN AIR DE CAMPAGNE
05.53.53.26.88**

Menu tradition 25€

ENTREE

Tourte noix de St Jacques
et Ris de veau

PLATS

Paupiettes de saumon sauce beurre blanc
ou

Poularde sauce Périgord

ACCOMPAGNEMENT

Timbale de riz Camarguais

DESSERT

Galet au chocolat

Menu Prestige 35€

ENTREE FROIDE

Cassolette filet de bar

Noix de St Jacques

ENTREE CHAude

Tourte de canard

PLAT

Paupiettes de saumon sauce beurre
ou

Filet d'oie braisé

ACCOMPAGNEMENT

Timbale de riz Camargais

DESSERT

Galet au chocolat

**Pour 5 menus achetés
1 bouteille de blanc Adrien Romet offerte**

FIN DES RESERVATIONS

Pour le 24 décembre jusqu'au 20/12

Pour le 31 décembre jusqu'au 27/12

A LA CARTE

Apéritif

P lateau de mises en bouche (25 pièces)
Verrine de la mer
Plateau de charcuteries pour 5

37.50 €
1.90€ pièce
22.50€

Entrée froide ou chaude

Tourte noix de St Jacques et ris de veau
Cassolette filet de Bar et noix de St Jacques
Tourte de canard

6.10€ pièce
9.90€ pièce
6.05€ pièce

½ langouste mayo nouveau

- Coquille St Jacques a la normande
- Gros Escargots de bourguogne par 12
- Saumon fumé d'Ecosse label rouge
- Paté en croute lapin noisette
- Pâté en croute chapon trompette de la mort
- Galantine de pouarde foie gras
- Foie gras mi cuit maison
- Boudin blanc cognac
- Boudin blanc Morilles
- Boudin blanc truffé
- Bouchée ris de veau

39.90 pièce
8.95 € pièce
11.90€
99.90 kg
37.50 kg
32.30 kg
38.50 kg
150.00 kg
18.75 kg
19.15 kg
27.90 kg
6.50 pièce

Plat / cœur de repas

Poularde sauce Périgord
Filet d'oie braisé
Paupiette de saumon au beurre blanc
Ris de veau sauce Madère

13.75 la part
9.15 la part
11.90 lapart
49.90 kg

Accompagnements

Timbale de riz Camarguais
Pommes dauphine

2.40 pièce
20.90 kg

Boucherie et volailles

Tournedos, Filet de bœuf, Grenadin de veau, Roti Orloff
Gigot, Côte de bœuf maturée,
Chapon, Pintade chaponnée, Pouarde, Dinde, Oie
Canette désossée farcie,Pintade, Caille farcie foie gras etc....