

Préparations Bouchères à cuire

— Minimum 5 personnes —

Caille Farcie au Foie Gras	la pièce 9,90 €
Roulé de bœuf au bleu d'Auvergne	le Kg 29,90 €
Filet d'Agneau aux Ris et aux Morilles	le Kg 34,00 €
<i>Filet d'agneau désossé, ris d'agneau, farce fine, morilles</i>	
Pintade roulée Pistaches Foie Gras	le Kg 36,80 €
Chapon Tabarly	le Kg 39,90 €
<i>1/2 chapon désossé farci chanterelles, foie gras</i>	
Paupiette de veau façon «Melon» aux Morilles et au Foie Gras	le Kg 36,80 €
<i>Grosse paupiette de veau, légumes et farce fine, foie gras, morilles</i>	
Suprême de Chapon Tabarly (3 personnes)	le Kg 39,90 €

Box enfant 9,90€

Assortiments de charcuteries
Nuggets de poulet
Pommes Duchesse
Chocolat de Noël

NOUVEAUTÉ

Menu 15€

(Menu non modifiable)

Tourte Forestière
Gardianne de Taureau
Gratin Dauphinois
Fondant Chocolat

Menu 27,90€

Foie Gras de Canard
—
Filet de Saumon Farci
aux Coquilles St Jacques
—
Civet de Chevreuil*
ou
Cuisse de Pintade désossée*
Sauce aux Cèpes +1€
—
Bûche pâtissière

Menu 37,90€

Foie Gras de Canard
—
Demi Langouste Mayonnaise
+ 2 €
ou
Gratinée de St. Jacques
—
Fricassée Chapon Sauce au Poivre*
ou
Cuisse de Pintade Sauce aux Cèpes*
ou
Cuisse de Canette Sauce aux Figues*
—
Bûche Pâtissière

*Accompagnement Gratin Dauphinois compris

Noël
Nouvelle Année

BOUCHERIE
Audrey & Claude
FAVREAU

Laissez-nous un message

04 67 96 67 90

Commande par SMS

06 82 42 49 65

claude.favreau1@gmail.com

17, avenue Marcelin Albert
34725 Saint Félix de Lodez

Apéritif

Plateau apéritif festif 7,50€/pers

Charcuteries :

Serrano
Pâté en Croûte au Foie Gras
Jambon blanc à la truffe
Rosette Italienne

Entrées froides

Foie gras mi-cuit maison	99,00€/le Kg
Galantine de volaille	28,90€/le Kg
Cou de canard farcis	29,00€/le Kg
Aspics aux deux saumons	4,95€/pce
Mille-feuille de saumon fumé chèvre frais	4,50€/part
Saumon fumé sauvage	prix suivant le cours
Saumon ficelle de Norvège	prix suivant le cours

Entrées chaudes

À réchauffer

Tourte aux ris d'agneau et aux morilles	28,00€/le Kg
Tourte aux coquilles Saint Jacques	28,90€/le Kg
Boudin blanc au foie gras	35,00€/le Kg
Boudin blanc aux morilles	35,00€/le Kg
Boudin blanc à la truffe	49,00 €/le Kg
Bouchée à la reine	4,95€/pce
Escargots de Bourgogne	(par 12) 7,50€
Tourte forestière	3,10€/pce
Tourte escargots épinards champignons	4,50€/pce

Poissons froids

Saumon entier Belle vue (mini 15pers)	8,90€/part
Filet de saumon farcis aux noix de Saint Jacques	29,50€/le kg
½ Langouste mayonnaise	16,90€/part

Poissons chauds

À réchauffer

Filet de lotte sauce à l'Armoricaine	9,90€/part
Gratiné de Saint Jacques et fruits de mer	10,90€/part
Paupiette de saumon farcie aux noix de Saint Jacques	8,90€/part

Viandes chaudes*

À réchauffer

Parmentier de canard	9,90€/part
Gardianne de taureau	9,90€/part
Civet de chevreuil	11,90€/part
Cuisse de pintade désossée farcie au foie gras	12,90€/part
Ris de veau sauce madère	18,90€/part
Fricassée de chapon sauce au poivre vert	12,90€/part

*Le tarif comprend l'accompagnement.

Accompagnements

Gratin dauphinois	
Gratin à la truffe	+ 1,50€
Ecrasé de pomme de terre	+ 1,50€

Plateau de fromages

4€/part

Assortiments de fromages
Camembert AOP, Tête de moine, Pélardon
St Nectaire, Selle sur Cher, Tomme de brebis
Fruits et confiture de figue

Volailles*

À cuir

Caille	6,00€/pce
Pintade fermière	12,90€/le Kg
Dinde fermière d'Aveyron	17,90€/le Kg
Dinde des Landes	17,90€/le Kg
Chapon des Landes	17,90€/le Kg
Oie de Challans	18,90€/le Kg
Pintade chaponnée	19,90€/le Kg
Pigeon	19,90€/le Kg

Volailles d'exception de Bresse

Sur commande

Poulet de Bresse effilé AOC	20,90€/le Kg
Poulet de Bresse effilé AOC roulé	32,90€/le Kg
Poularde de Bresse effilée AOC roulée	37,00€/le Kg
Chapon de Bresse	39,90€/le Kg

*Toutes nos volailles sont 100% françaises

**POUR MIEUX RÉPONDRE
À VOS BESOINS**

Nous ne prendrons plus de commandes

- Pour Noël : après le 20 décembre
- Pour le Nouvel An : après le 27 décembre