

La carte gourmande Des Bouchers

Plateaux Aperitifs

29.80 € le plateau (5 personnes)

PLATEAU "ATLANTIDE"
Terrine de St-Jacques ou Saumon (selon arrivage), crumble de truite aux amandes, 10 verrines (mousse de betterave rouge, crème de thon, poires, piment fumé) (panna cotta citronnée d'asperges vertes, dés de saumon fumé, gambas à la méditerranéenne, pignons de pin) (chantilly de foie gras, purée de mangue aux 4 épices, spéculoos)

23.80 € le plateau (4 personnes)

PLATEAU "MER ET JARDIN"
4 verrines mousse de betterave rouge, crème de thon, poires, piment fumé.
4 verrines panna cotta citronnée d'asperges vertes, dés de saumon fumé, gambas à la méditerranéenne, pignons de pin.
4 verrines chantilly de foie gras, purée de mangue 4 épices, spéculoos.

29.80 € le plateau (4 personnes)

PLATEAU "TERRE ET MER"
Chiffonnade de saumon fumé de Norvège "Moulin du couvent à Descartes", chiffonnade de jambon sec, blinis et toasts.

24.50 € le plateau (5 à 6 personnes)

PLATEAU "FESTIF-APERO"
Saucisson sec, boudin noir, rillons cocktails maison, mini chorizo, dés de mimolette jeune, dés d'emmental, pâté croûte cocktail, tomates cerises, olives vertes et noires.

24.50 € le plateau (5 à 6 personnes)

PLATEAU "APERO JAMBON SEC"
Chiffonnade de jambon sec, rillons cocktails maison, pâté croûte cocktail, chorizo, boudin noir, mini saucisses sèches et chorizo, olives vertes et noires.

19 € le plateau (4 personnes)

PLATEAU TRIO DE CHIFFONNADE
Chiffonnade de jambon blanc, chiffonnade de jambon sec serrano, chiffonnade de mortadelle aux pistaches, cornichons, tomates cerise, bruschetta, beurre demi-sel.

Tous les plateaux ci-dessus sont confectionnés avec le plus grand soin par "LES BOUCHERS" directement en magasin

- Assortiment de mini fours : pizza, quiche (20 pièces) **maison** **10.90 € / le plateau**
- Pain surprise "Le Campagne" 50 sandwiches
(*Filet de canard et champignons * Poulet aux 2 moutardes * Gorgonzola et mascarpone * Truite fumée et ciboulette * Tomate, olive vertes et poivron)
 26.90 € / le pain
- Mini pâté en croûte forestier au vin jaune 500 gr env.
 14.95 € / la pièce
- Préfou **maison**
 3.50 € / la pièce
- Magrets de canard fumé **maison**
 29.90 € / le kg
- Filet mignon de porc fumé **maison**
 25.80 € / le kg

Les produits sont proposés à la vente dans la limite des stocks disponibles
Origines des viandes indiquées dans les magasins

Les prix indiqués sont valables du

8/12 au 31/12/2025

Nos Entrees

Foie Gras de canard entier mi-cuit français, coupe et libre service

<input type="checkbox"/>	89.90 € /kg
<input type="checkbox"/>	69.90 € /kg
<input type="checkbox"/>	59.90 € /kg
<input type="checkbox"/>	18.90 € /kg
<input type="checkbox"/>	20.90 € /kg
<input type="checkbox"/>	24.90 € /kg
<input type="checkbox"/>	16.90 € / les 2 dz
<input type="checkbox"/>	3.45 € / la pièce
<input type="checkbox"/>	6.90 € / la pièce
<input type="checkbox"/>	24.90 € /kg
<input type="checkbox"/>	22.90 € /kg
<input type="checkbox"/>	27.90 € /kg
<input type="checkbox"/>	27.90 € /kg
<input type="checkbox"/>	3.90 € / la pièce

Lobe de foie gras frais (origine France)

Lobe de foie gras surgelé (origine UE)

Boudin blanc nature "Grande Hermine"

Boudin blanc aux morilles

Boudin blanc truffé 1 %

Escargots belle grosseur de bourgogne

Bouchée à la reine **maison**

Croustade de ris de veau

Galantine charcutière de canard aux pistaches (à la coupe)

Ballotine de volaille Renaissance (à la coupe)

Pâté en croûte de jambon aux épices de Noël et sa mousse au délice de canard (à la coupe)

Pâté en croûte de volaille aux marrons (à la coupe)

Brioche de volaille forestière au butternut

Nos Entrees poissons

Saumon Norvégien fumé **maison** non tranché

<input type="checkbox"/>	49.80 € /kg
<input type="checkbox"/>	17.70 € / la pièce
<input type="checkbox"/>	5.90 € / la pièce
<input type="checkbox"/>	5.90 € / la pièce
<input type="checkbox"/>	6.90 € / la pièce

Saumon Norvégien fumé LE MOULIN DU COUVENT 6 tranches 240 gr env.

Cassolette de Saint-Jacques et de lotte

Coquille de Saumon (150 gr)

Coquilles de Saint-Jacques à la Normande (180 gr)

Nos Poissons cuisines

Pavé de saumon aux agrumes (2 personnes) **maison**

<input type="checkbox"/>	15.90 € / le plat
<input type="checkbox"/>	15.90 € / le plat
<input type="checkbox"/>	34.70 € / le plat

Dos de cabillaud sauce safranée (2 personnes) **maison**

Corolle de limande aux 2 saumons sauce homardine (6 personnes) **maison**

Nos Viandes cuisinées

Civet de cerf aux griottes 1.8 kg env. (6 personnes)

<input type="checkbox"/>	39.90 € / le plat
<input type="checkbox"/>	24.80 € / le plat
<input type="checkbox"/>	26.80 € / le plat
<input type="checkbox"/>	32.80 € / le plat
<input type="checkbox"/>	28.80 € / le plat

Cailles farcies rôties aux raisins et cognac **maison** 1.2 kg env. (4 personnes)

Chapon sauce foie gras **maison** 1.2 kg env. (4 personnes)

Filet d'Oie braisé et son jus corsé 1.2 kg env. (4 personnes)

Blanquette de ris de veau aux pleurotes **maison** 800 gr env. (4 personnes)

La Boucherie

Côte à l'os de boeuf
Viande à fondue ou pierrade (tranche)
Rôti de veau noix, quasi
Ris de veau
Gigot d'agneau avec os (entier ou demi)
Rôti de filet d'agneau au beurre d'escargot
Filet mignon de porc aux figues

<input type="checkbox"/>	29.80 € /kg
<input type="checkbox"/>	28.80 € /kg
<input type="checkbox"/>	39.90 € /kg
<input type="checkbox"/>	26.80 € /kg
<input type="checkbox"/>	29.80 € /kg
<input type="checkbox"/>	21.80 € /kg

Les Gibiers

Rôti de biche sans os (cuisotto)
Sauté de biche sans os (épaule)
Rôti de sanglier sans os (cuisotto)
Sauté de sanglier sans os (épaule)

<input type="checkbox"/>	34.20 € /kg
<input type="checkbox"/>	29.90 € /kg
<input type="checkbox"/>	29.80 € /kg
<input type="checkbox"/>	26.80 € /kg

Les Volailles

Chapon fermier (entier ou demi)
Dinde fermière
Pouarde (5-6 personnes)
Caille "royale" sans tête farcie*
Dinde désossée farcie*
Chapon désossée farci* 8 pers. 1,8kg env.
Rôti de chapon farci* 8 pers. 1,8kg env.
Pintade désossée farcie*
Canette désossée farcie*
Rôti de filet de canard façon Périgourdine
Magret de canard

<input type="checkbox"/>	15.90 € /kg
<input type="checkbox"/>	17.60 € /kg
<input type="checkbox"/>	14.85 € /kg
<input type="checkbox"/>	18.90 € /kg
<input type="checkbox"/>	22.80 € /kg
<input type="checkbox"/>	26.40 € /kg
<input type="checkbox"/>	26.40 € /kg
<input type="checkbox"/>	21.80 € /kg
<input type="checkbox"/>	21.80 € /kg
<input type="checkbox"/>	36.80 € /kg
<input type="checkbox"/>	26.80 € /kg

Les Farces fines

Nos farces fines maison sont préparées avec des viandes de porc de volaille ou de veau. Elles sont vendues au rayon "à la coupe" et composent nos volailles farcies indiquées ci-dessous.

Farce fine aux marrons et porto **maison**
Farce fine forestière (champignons) **maison**
Farce fine figue et porto **maison**
Farce fine saveur truffe et fine champagne **maison**

<input type="checkbox"/>	13.50 € /kg
<input type="checkbox"/>	13.50 € /kg
<input type="checkbox"/>	13.50 € /kg
<input type="checkbox"/>	16.50 € /kg

Nos Accompagments

Gratin de pomme de terre aux girolles 900 gr env. 4 pers. **maison**
Gratin Dauphinois 900 gr env. 4 pers. **maison**
Poêlée gourmande aux pleurotes, asperges et pois gourmands 800 gr env.
Poêlée Ardéchoise champignons et marrons 800 gr env.
Pommes de terre gratinées x2 **maison**
Crumble de courgette 900 gr **maison**
Pommes dauphine artisanale

	12.95 € /le plat

</tbl_r