

MENU

APÉRITIFS (3 PIÈCES)

Croquettes beaufort, jambon de pays
Tartelette brie, ail noir
Croissant foie gras, confit d'oignon
Cannelés truite, fromage frais
Verrines chèvre, butternut, marron
Verrines poire, foie gras
Verrines Crevette, mangue, fromage

ENTRÉES

Coquille St Jacques
Bouchée a la reine
Cassolettes volaille, châtaignes,
noisettes



FÊTES

PLATS

Veau sauce morilles
Turbot sauce safran
Filet de canette aux figues

ACCOMPAGNEMENTS

Tian de légumes anciens
Gratin dauphinois cèpes, noisettes
Pommes duchesse aux 2 saveurs

DESSERTS:

Bûche chocolat, fruits rouge
Bûche chocolat blanc, passion

MENU DE LA BOUCHERIE

CÔTE A CÔTE

30€/PERSONNE

❖❖❖ Réserver au 0561051689 ❖❖❖



PROPOSITIONS

FÊTES



VIANDES

Rôti de veau	29€90/kg
Filet de bœuf	49€90/kg

PRODUCTIONS

Boudin blanc	15€90/kg
Boudin blanc truffé	19€90/kg
Boudin hypocras/raisin	15€90/kg
Foie gras	89€90/kg
Foie gras Hypocras	89€90/kg
Foie gras truffé	99€90/kg
Pâté en croûte	24€90/kg
Pâté en croûte au foie gras	29€90/kg



VOLAILLES

Chapons (3.5/4.5kg)	20€90/kg
Poulardes (1.6/2kg)	18€90/kg
Pintades chaponnées (1.5/2kg)	23€90/kg
Mini dindes (2.5/3.5kg)	15€90/kg
Mini chapon (1.7/3kg)	20€90/kg
Canettes	16€90/kg
Oie	22€90/kg



FARCES

Nature	13€90/kg
Hypocras/raisins	16€90/kg
Marrons	16€90/kg
Champignons	16€90/kg

