

NOS VOLAILLES FESTIVES

Poulet de Bresse AOC (1,5/2,3 kgs).....	selon cours
Poularde de Bresse AOC (1,8/2 kgs).....	selon cours
Chapon roulé de Bresse AOC (3/4,5 kgs).....	selon cours

LABEL ROUGE DE VENDÉE

Chapon fermier jaune.....	le kg 18,50€
Dinde fermière noire.....	le kg 19,00€
Poularde fermière noire.....	le kg 16,00€
Pintade chaponnée fermière.....	le kg 22,00€
Pintade.....	le kg 11,20€

PRÉPARATION BOUCHÈRES

Rôti de chapon.....	le kg 36,50€
Rôti de pintade.....	le kg 28,30€
Coquelet farci.....	le kg 21,50€
Filet de bœuf.....	le kg 51,20€
Rôti de bœuf.....	le kg 28,90€
Tournedos.....	le kg 29,95€
Tournedos au beurre d'ail.....	le kg 30,50€
Côte de bœuf (mini 4 pers).....	le kg 29,95€
Fondu de bœuf.....	le kg 31,50€
Rôti de veau.....	le kg 33,60€
Gigot d'agneau.....	le kg 27,00€
Couronne d'agneau (mini 8 pers).....	le kg 32,80€

FARCES FINES AUX CHOIX

Marrons, forestière, foie gras, fruits

POSSIBILITÉ DE CUIRE VOS VOLAILLES POUR 10€

www.boucheriedupetitbourg.fr

MENU *douceur*

Oeuf poché au saumon
★
Parmentier de canard
à la patate douce

★
Nuage exotique
(biscuit coco, mousse coco et
compotée de mangue)

ou
Palet croustillant chocolat
(mousse chocolat, génoise,
cacao et croustillant chocolat)

19,15€/personne

MENU *prestige*

Trois délices festifs
(samoussa, mini bouchée,
bouchée escargot)

★
Assiette terre et mer
(médaillon de foie gras, filet
mignon séché, brochette de
gambas, saumon fumé, mesclun)

★
Filet de chapon, jus truffé
et sa sauce foie gras

★
Fondant pomme de
terre à la truffe

★
Pain

★
Nuage exotique
(biscuit coco, mousse coco et
compotée de mangue)
ou
Palet croustillant chocolat
(mousse chocolat, génoise,
cacao et croustillant chocolat)

29,80€/personne

*4 personnes minimum

MENU *saveur*

Assiette de foie gras
et son chutney de
figues (50gr/personne)

★
Bar aux agrumes
et ses samoussas

★
Nuage exotique
(biscuit coco, mousse coco et
compotée de mangue)

ou
Palet croustillant chocolat
(mousse chocolat, génoise,
cacao et croustillant chocolat)

25,20€/personne

MENU *enfant*

Nuggets de poulets

★
Potatoes

★
Éclair au chocolat

10,00€/personne

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

Un acompte de 40,00€ vous sera
demandé à la commande

NOS HORAIRES pendant les fêtes

24 décembre et 31 décembre
8h30 / 15h00

Fermé le 25 et 26 décembre 2024
et le 1^{er} et 2 janvier 2025

LA BOUCHERIE DU PETIT BOURG

BOUCHERIE | CHARCUTERIE | TRAITEUR

Menu 2024

Plaisir, partage & convivialité

NOS entrées froides

- Assiette terre et mer..... la part 9,60€
Médaille de foie gras, filet mignon séché,
brochette de gambas, saumon fumé, mesclun
- Médaille de foie gras de canard..... la part 10,00€
et son chutney de figues (50gr/pers)

NOS entrées chaudes

- Risotto de St Jacques..... la part 6,85€
Crème de corail
- Coquille St Jacques..... la part 6,50€

NOS poissons

- Bar aux agrumes..... la part 9,40€
et samoussas de légumes
- Pavé de merlu, beurre nantais..... la part 8,70€
et crumble de légumes

NOS viandes

- Paleron de veau confit..... la part 8,80€
- Suprême de poule aux morilles..... la part 8,30€
et sa farce fine du verger
- Magret de canard aux épices..... la part 8,70€
et sa sauce acidulée
- Filet de chapon au jus truffé..... la part 8,80€
et sa sauce foie gras

NOS garnitures

- Fondant pomme de terre à la Truffe..... la part 3,00€
- Risotto aux champignons..... la part 2,30€
- Crumble de légumes de saison..... la part 2,50€
- Risotto de céleri aux noisettes..... la part 2,50€
- Grenailles à la fleur de sel..... la part 2,50€
- Pommes dauphines..... la part 2,50€
- Poêlée de champignons..... la part 2,50€
Cèpes, pleurotes, champignons de Paris
- Gratin dauphinois..... la part 2,50€

NOS plats conviviaux*

*10 personnes minimum

- Blanquette de la mer et riz..... la part 8,00€
- Parmentier de canard à la patate douce..... la part 8,00€
- Carbonade de bœuf la part 7,50€
et galette de pomme de terre
- Délice de joues de porc et ses grenailles..... la part 9,00€
- Tartiflette..... la part 6,50€
- Raclette..... la part 10,00€
1 tranche de jambon blanc, 1 tranche de jambon
de campagne, 2 tranches de rosette, 2 tranches de bacon,
1 tranche de salami, 200gr de fromage à raclette
- Pierrade..... la part 7,50€
200gr de viande au choix : poulet, bœuf, dinde, porc, veau
et ses sauces

NOS charcuteries festives

- Boudin blanc aux morilles..... le kg 29,50€
- Boudin blanc truffé..... le kg 33,50€
- Saumon fumé..... le kg 90,00€

NOS desserts

- Nuage exotique..... la part 4,30€
Biscuit coco, mousse coco et compotée de mangue
- Palet croustillant chocolat..... la part 4,30€
Mousse chocolat, génoise, cacao et croustillant chocolat

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

LE COIN apéritif

Délices festifs chauds (24 pièces)..... 37,80€

Bonbon foie gras
Gougère fromage
Bouché escargots
Pruneau bacon

Planche à tapas (4 personnes)..... 15,00€

Chorizo, pâté en croûte, rillettes de poisson, comté, brochette
raisin-filet mignon séché, minis rillons, légumes et sauce

Plateau de toasts froids (24 pièces)..... 28,90€

Wrap végétarien
Macaron foie gras
Navette saumon
Brochette raisin - filet mignon séché

Verrines froides (18 pièces)..... 38,00€

Panna cotta parmesan tomate
Tartare de St Jacques
Verrine mousse betterave - pomme granny

