



Ma Boucherie d'à Côté

Vous souhaite

De Savoureuses Fêtes



86 rue Charles Beauhaire
45 140 Saint-Jean-de-la-Ruelle
02.36.17.68.30 ou 06.15.38.78.46
Du Mardi au Samedi 7h30-12h30 et 15h00-19h00

Apéritifs et Cocktails

Mini-Crème Brulée Charcutière au Foie Gras.....	3,40 € pièce
Bonbon Croustillant au Foie Gras de Canard.....	2,10 € pièce
Bonbon Croustillant de Saint-Jacques.....	1,70 € pièce
Mini-Bouchées d'Escargots plateau de 16 pièces.....	9,50 € le lot
Œufs de Noël aux Crevettes.....	2,90 € pièce
Boule de Noël aux Truffes d'été enrobée de Parmesan.....	5,50 € pièce
Billes Apéritives plateau de 12 pièces de 90g.....	6,90 € le lot
Ruban Gambas et Mangue.....	2,30 € pièce
Ruban Chorizo et Confit de Poivrons.....	2,30 € pièce
Cake de Noël au Chapon, Cèpes et Marrons.....	4,30 € pièce
Cake au Foie Gras et Figs.....	4,70 € pièce
Mini-Feuilletés Apéritifs.....	1,00 € pièce
Mini-Cannelé Charcutier Magret de Canard et Pommes.....	1,90 € pièce

Farandole des entrées

Entrées Froides

Salade Trésor de la Mer.....	33,90 € /Kg
Fraîcheur Foie Gras de Canard et sa Compotée de Poires.....	5,10 € pièce
Fraîcheur Saumon, Roquette et Basilic.....	4,70 € pièce
Coquille de Saumon.....	6,20 € pièce
Douceur Foie Gras et Pommes façon Tatin.....	5,90 € pièce

Produits d'exception

Foie Gras de Canard Entier Mi-Cuit.....	139,90 €/Kg
Saumon Fumé Maison.....	74,90 €/Kg
Truite de France Fumée.....	65,00 €/Kg

Les Ballotines et Galantines

Galantine Précieuse.....	32,90 €/Kg
Galantine de Chevreuil aux Airelles.....	29,90 €/Kg
Ballotine Grand Palais.....	25,90 €/Kg
Mini-Ballotine de Sanglier aux Pistaches.....	5,20 € pièce
Mini-Ballotine de Chapon aux Abricots et Noisettes.....	5,20 € pièce
Mini-Ballotine de Pintade au Cognac et Amandes.....	5,20 € pièce

Les Pâtés Croûtes

Mini-Pâté-Croûte Canard et Foie de Canard.....	20,50 € pièce
Mini-Pâté-Croûte de Caille aux Raisins.....	17,00 € pièce
Pâté-Croûte Traiteur.....	25,90 €/Kg
Pâté-Croûte de Pintade aux Morilles.....	34,90 €/Kg
Pâté-Croûte de Saumon et Mousseline de légumes.....	34,50 €/Kg



Les Terrines de Fêtes

Mousson de Canard au Cognac.....	26,50 €/Kg
Terrine de Foie de Canard Figue et Pain d'Epices.....	43,90 €/Kg
Terrine de Saint-Jacques à la Bretonne.....	35,99 €/Kg
Terrine de Saumon à l'Oseille.....	36,50 €/Kg
Délice de Crabe à l'Armoricaine.....	28,90 €/Kg

Les Entrées Chaudes

Escargots de Bourgogne Très Gros x6.....	4,30 € les 6
Boudin Blanc Nature.....	18,90 €/Kg
Boudin Blanc à l'Ancienne.....	19,90 €/Kg
Boudin Blanc au Foie Gras de Canard.....	30,90 €/Kg
Boudin Blanc à la Truffe.....	26,50 €/Kg
Boudin Blanc aux Morilles.....	18,90 €/Kg
Boudin Blanc aux Girolles.....	20,50 €/Kg
Coquille Saint-Jacques à la Normande.....	7,40 € pièce
Cocotte de Ris de Veau Crémé en Croûte.....	9,90 € pièce
Cocotte d'Escargots Persillés en Croûte.....	8,90 € pièce
Croustillant de Chèvre Sainte-Maure aux Pommes Caramélisées.....	3,40 € pièce
Filet de Saint-Pierre du Cap et Ecrevisses aux Agrumes en Cassolette.....	7,50 € pièce
Vol-au-Vent Ris de Veau.....	6,20 € pièce
Mille-Feuille au Foie Gras et Pommes Comptées.....	6,50 € pièce
Tourte Canard Champignons Forestiers.....	4,90 € pièce
Feuilleté Ourson Jambon Fromage.....	2,90 € pièce
Bouchée de la Mer.....	5,30 € pièce

Coeur de Repas

Les Viandes et Poissons Cuisinés

Chapon Sauce Crémée au Sauternes avec des Cèpes (280g).....	8,50 € la part
Surprise de Poulet Sauce Sauternes(250g).....	7,50 € la part
Sauté de Porcelet à la Bière de Noël et Sirop d'Erable(220g).....	7,50 € la part
Sauté de Sanglier Sauce Poivrade (220g).....	7,50 € la part
Souris de Cerf sans Os Sauce Saint-Hubert et ses Marrons (205g).....	7,50 € la part
Filet de Sandre Sauce Beurre Blanc (220g).....	8,90 € la part
Filet de Lotte à l'Armoricaine (220g).....	9,99 € la part
Filet de Saint-Pierre au Beurre d'Agrumes (220g).....	8,90 € la part

Les Accompagnements

Gratin Dauphinois aux Cèpes (200g).....	4,90 € la part
Poêlée aux 5 Champignons (125g).....	3,50 € la part
Risotto Forestier (120g).....	3,50 € la part
Marrons Confits (100g).....	3,50 € la part
Gratin de Légumes d'Antan et Girolles (150g).....	4,90 € la part
Beignets aux Cèpes.....	29,90 €/Kg



Menu à 21 €

- 4 Billes Apéritives
+
1 Œuf de Noël aux Crevettes
+
1 Cannelé Charcutier au Magret de Canard et Pommes

1 Tranche de Truite Fumée (70g)

ou

6 Escargots Très Gros

ou

Mini-Ballotine au Chapon Abricot Noisette (75g)

Surprise de Poulet Sauce Sauternes (250g)

ou

Filet de Sandre Sauce Beurre Blanc (220g)

ou

Sauté de Sanglier Sauce Poivrade (220g)

Risotto Forestier (120g)

ou

Poêlée aux 5 Champignons (125g)

ou

3 pommes Dauphines (150g)

Menu à 32 €

- 1 Mini-Crème Brulée Charcutière au Foie Gras
+
1 Bonbon Croustillant Saint-Jacques
+
2 Mini-Bouchées d'Escargot

Foie Gras de Canard Entier Mi-Cuit (45g)

ou

1 tranche de Saumon Fumé Maison (60g)

ou

1 Douceur Foie Gras et Pomme Façon Tatin

1 Tourte Canard Champignons Forestiers

ou

Vol-au-Vent Ris de Veau

ou

Coquille Saint-Jacques à la Normande

Chapon Sauce Crémée au Sauternes avec des
Cèpes (280g)

ou

Filet de Saint-Pierre au Beurre d'Agrume (220g)

ou

Souris de Cerf sans Os Sauce Saint-Hubert et
ses Marrons (205g)

Marrons Confits et 1 fagot Haricot Vert (150g)

ou

Gratin de Légumes d'Antan et Girolles (150g)

ou

Gratin Dauphinois aux Cèpes (150g)

Menu Petit Gourmand 15€

- 3 Apéritifs Nature
4 Billes Apéritives

1 Petit Ourson Jambon Fromage

ou

1 Mini-Burger

1 Filet de Poulet aux Cèpes (200g)

ou

1 Couronne de Noël aux Fruits de Mer

2 Pommes Dauphines

ou

2 Pommes Paillason

Notre Boucherie sera exceptionnellement ouverte les
Dimanches 24 et 31 décembre de 7h30 à 13h00.

Nous recommandons à notre clientèle de passer
commande le plus tôt possible et de préférence avant le :

Mardi 19 décembre pour le 24 décembre

Mardi 26 décembre pour le 31 décembre

*Merci infiniment de votre confiance et de
votre fidélité.*