



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

www.maboucheriedacote.fr



Apéritifs et Cocktails

Œufs de Noël Saint-Jacques et Mandarine.....3,20 € pièce
Verrine Gambas et Mangue.....2,60 € pièce
Verrine Foie Gras et Chutney Abricot.....2,60 € pièce

Cake de Noël au Chapon, Cèpes et Marrons....4,70 € pièce
Cake au Foie Gras et Figues.....5,20 € pièce
Mini Feuilleté Apéritif.....1,10 € pièce

Farandole des entrées

Entrées Froides

Fraîcheur de Saumon, Roquette et Basilic.....5,20 € pièce
Coquille de Saumon.....6,90 € pièce
Noix de Saint-Jacques façon Tartare.....6,00 € pièce

Produits d'exception

Foie Gras de Canard Entier Mi-Cuit Maison.....139,90 €/Kg
Foie Gras de Canard à la Fève de Tonka
et Vin de Maury.....139,90 €/Kg
Saumon Fumé Maison.....74,90 €/Kg

Les Ballotines et Galantines

Galantine de Chevreuil aux Airelles.....34,90 €/Kg
Ballotine Grand Palais.....31,50 €/Kg
Mini-Ballotine de Sanglier aux Pistaches.....6,40 € pièce
Mini-Ballotine de Chapon aux Abricots
et Noisettes.....6,40 € pièce
Mini-Ballotine de Pintade au Cognac
et Amandes.....6,40 € pièce

Les Pâtés Croûtes

Mini Pâté en Croûte Forestier
au Vin Jaune (500g).....16,90 € pièce
Pâté en Croûte Traiteur.....26,50 €/Kg
Pâté en Croûte de Pintade aux Morilles.....35,90 €/Kg
Pâté en Croûte de Foie Gras de Canard,
au Figues et au Pineau.....34,90 €/Kg

Les Entrées Chaudes

Escargots de Bourgogne.....4,60 € les 6
Coquille Saint-Jacques à la Normande.....7,90 € pièce
Cocotte de Ris de Veau Crémé en Croûte.....9,99 € pièce
Tourte au Ris de Veau.....6,20 € pièce
Cassolette de Filet de Saint-Pierre du Cap
et Écrevisses aux Agrumes.....7,90 € pièce
Vol-au-Vent Chapon, Champignons de Paris
et Morilles.....5,90 € pièce
Bouchée de la Mer.....5,80 € pièce
Bouchée à la Reine.....4,95 € pièce

Majestueux au Boudin Blanc au Cognac
Fine de Champagne.....5,95 € pièce
Mille Feuille au Foie Gras et Pommes
Compotées.....7,90 € pièce
Tarte aux Noix de Saint-Jacques.....3,90 € pièce
Soufflé aux Morilles et à la Truffe d'Été.....4,40 € pièce
Boudin Blanc Nature.....20,90 €/Kg
Boudin Blanc à l'Ancienne.....21,90 €/Kg
Boudin Blanc au Foie Gras de Canard.....33,90 €/Kg
Boudin Blanc aux Morilles.....20,90 €/Kg

Cœur de Repas

Les Viandes Cuisinées

Chapon Sauce Forestière aux Girolles (280g)..	9,30 € la part
Poularde sauce Monbazillac (230g).....	8,60 € la part
Sauté de Biche aux Cranberries (250g).....	7,90 € la part
Mijoté de Sanglier Façon Grand Veneur et ses Airelles (290g).....	9,50 € la part

Les Poissons Cuisinés

Pavé de Sandre sauce Beurre Blanc (220g)....	9,30 € la part
Filet de Bar au Champagne (220g).....	12,00 € la part
Filet de Lotte à l'Américaine.....	12,90 € la part

Les Accompagnements

Gratin Dauphinois.....	17,90 €/Kg
Gratin Dauphinois aux Cèpes.....	25,50 €/Kg
Risotto Crèmeux Parmesan et Champignons.....	24,90 €/Kg
Pomme Dauphine.....	20,50 €/Kg
Purée de Patate Douce pointe de Cannelle (150g).....	3,50 € la part

Cassolette de Gratin Dauphinois aux Girolles (90g).....	3,90 € la part
Timbale d'Écrasé de Pomme de Terre,	
Patate Douce et Marron (120g).....	4,80 € la part
Gourmandise de Châtaignes et	
Champignons à la Crème (150g).....	4,60 € la part

Les Fromages

Croustillant de Chèvre Saint Maure aux Pommes Caramélisées.....	3,60 € pièce
Comté 18 mois AOP.....	38,90 €/Kg
Bleu d'Auvergne.....	22,50 €/Kg

Saint Nectaire Fermier.....	36,90 €/Kg
Tomme de Montagne aux 7 Fleurs.....	44,90 €/Kg
Emmental Français IGP.....	27,50 €/Kg
Brie de Meaux AOP.....	25,90 €/Kg

Viandes et Volailles crues

Les Viandes Crues

Rosbeef Filet de Bœuf.....	61,90 €/Kg
Rôti de Porc Orloff.....	18,50 €/Kg
Rôti de Porc Chorizo.....	18,50 €/Kg
Rôti de Veau Orloff.....	34,90 €/Kg
Rôti de Veau Girolles.....	34,90 €/Kg
Gigot Sans Os Maître d'Hôtel.....	36,90 €/Kg
Couronne d'Agneau Royale (14 côtes).....	31,90 €/Kg
Rôti ou Sauté de Biche.....	35,90 €/Kg
Cuissot de Sanglier.....	25,90 €/kg
Rôti ou Sauté de Sanglier.....	29,90 €/kG
Jambon en Croûte sauce Madère (Minimum 4 personnes).....	9,90 €/pers

Les Volailles Crues

Chapon Fermier des Landes*	18,50 €/Kg
Poularde Fermière des Landes*	15,50 €/Kg
Dinde Fermière*.....	19,50 €/Kg
Oie Fermière*.....	29,90 €/Kg
Pintade Chaponnée Fermière des Landes*	20,90 €/Kg
Rôti de Chapon Farci.....	29,90 €/Kg
Caille.....	4,90 € pièce
Caille Farcie.....	6,90 € pièce
Rôti de Canard à l'Orange.....	23,90 €/Kg
Farce Fine Nature.....	17,90 €/Kg
Farce Fine Garnie.....	18,90 €/Kg
(Forestière, Marrons, Raisins secs, Figues...)	

* Tarif de la Volaille en Effilée

Menu Gourmet 23€

1 Œuf de Noël Saint-Jacques et Mandarine

+

1 Verrine Foie Gras et Chutney Abricot

+

1 Mini Bouchée au Chorizo

•

Fraîcheur Saumon Roquette et Basilic

ou

6 Escargots de Bourgogne

ou

Tarte aux Noix de Saint-Jacques

•

Poularde sauce Monbazillac (230g)

ou

Pavé de Sandre au Beurre Blanc (220g)

ou

Sauté de Biche aux Cranberries (250g)

•

Purée de Patate Douce et Pointe de Cannelle (150g)

ou

Cassolette de Risotto Pleurotes et Trompette de la Mort (90g)

ou

3 Pommes Dauphines (150g)

Menu Petit Lutin 10€



2 Mini Stick Apéro Nature

+

1 Mini Burger

•

Dinde Farcie (110g)

ou

Nugget Croustillant au poulet (150g)

•

2 Pommes Dauphines (100g)

ou

Écrasé de Pomme de Terre au Beurre d'Isigny (100g)

Menu Prestige 33€

1 Verrine Saumon et Artichaut

+

1 Verrine Gambas et Mangue

+

1 Mini Soufflé au Saumon

•

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

ou

Saumon Fumé (50g)

ou

Noix de Saint-Jacques Façon Tartare

•

6 Escargots de Bourgogne

ou

Majestueux au Boudin Blanc Fine de Champagne

ou

Coquille Saint-Jacques

•

Chapon Sauce Forestière aux Girolles (230g)

ou

Filet de Bar au Champagne (220g)

ou

Mijoté de Sanglier Sauce Grand Veneur et ses Airelles (250g)

•

Timbale Écrasé de Pomme de Terre, Patate Douce et Marrons (120g)

ou

Gourmandise de Châtaignes et Champignons à la Crème (150g)

ou

Cassolette de Gratin Dauphinois aux Girolles(90g)

Votre Boucherie sera exceptionnellement ouverte les Mercredis 24 et 31 Décembre 7h30-16h30

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

Jeudi 18 décembre pour le Noël

Vendredi 26 décembre pour la Saint-Sylvestre

Commande **UNIQUEMENT** en **MAGASIN**

Merci infiniment de votre confiance et de votre fidélité.