



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 Figs.....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 Figs 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
Cassiolette 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 Aïnelles (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 Crémeux Parmesan et Champignons..... 24,90 €/Kg
Pomme Dauphine..... 20,50 €/Kg
Purée de Patate Douce pointe de
Cannelle (150g)..... 3,50 € la part

Cassiolette 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, Figs...)

*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

Fraicheur 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
Cassiolette de Risotto Pleurotes et Trompette de la
Mort (90g)
ou
3 Pommes Dauphines (150g)

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
Cassiolette de Gratin Dauphinois aux Girolles (90g)

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)

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.*