



# LA BOUCHERIE *des Greses*

BOUCHERIE | CHARCUTERIE | TRAITEUR



*Pour vous faciliter  
la préparation de vos repas  
de Fêtes de fin d'année,  
nous mettons à votre disposition  
ce document !*



## Nos Entrées Froides

❖ Lobe de foie gras de canard mi-cuit entier du Sud-Ouest 450 g .....	59,80€ la pièce
❖ Foie gras de canard entier mi-cuit "MAISON" à la coupe .....	146,00€ le kg
❖ Foie gras de canard cru extra-déveiné .....	86,90€ le kg
❖ Pâté en croûte de foie gras de canard aux figes .....	37,90€ le kg
❖ Pâté en croûte de foie gras de canard aux girolles .....	38,90€ le kg
❖ Pâté en croûte de faisan pistache & pêches de vigne .....	34,90€ le kg
❖ Mini-pâté en croûte de magret de canard aux abricots .....	16,80€ la pièce
❖ Mini-pâté en croûte forestier au vin jaune .....	16,80€ la pièce
❖ Galantine de pintade farcie au foie gras de canard, figes & pain d'épices, à la coupe .....	47,90€ le kg
❖ Verrine de foie gras de canard & sa compotée de poires .....	4,90€ la pièce
❖ Verrine de saumon, roquette & basilic .....	4,90€ la pièce
❖ Noix de Saint-Jacques façon tartare .....	5,80€ la pièce
❖ Douceur de foie gras & pommes, façon Tatin .....	5,80€ la pièce

## Nos Entrées Chaudes

❖ Boudin blanc .....	18,90€ le kg
❖ Boudin blanc à la truffe .....	28,90€ le kg
❖ Boudin blanc au foie gras de canard .....	31,90€ le kg
❖ Tourte de noix de Saint-Jacques & ris de veau .....	5,40€ la pièce
❖ Tourte de canard, champignons forestiers .....	5,40€ la pièce
❖ Bouchée à la reine au ris de veau .....	6,10€ la pièce
❖ Coquille Saint-Jacques & fruits de mer .....	6,80€ la pièce

## Nos Plats Cuisinés

■ Souris d'agneau cuisinée au thym .....	37,80€ le kg
■ Cuisse de canard à l'orange .....	31,80€ le kg
■ Suprême de pintade, sauce aux cèpes .....	39,80€ le kg
■ Pavé de chapon, sauce aux morilles .....	39,80€ le kg
■ Civet de chevreuil, sauce grand veneur .....	34,80€ le kg

## Nos Accompagnements

■ Gratin de pommes de terre aux cèpes .....	28,90€ le kg
■ Gratin de pommes de terre à la truffe .....	28,90€ le kg
■ Pommes Dauphine .....	23,80€ le kg
■ Fricassée de cèpes .....	42,90€ le kg
■ Gratin Dauphinois .....	18,80€ le kg
■ Risotto crémeux au parmesan et aux cèpes .....	29,90€ le kg



## Nos Volailles de Challans



■ Chapon fermier .....	19,90€ le kg
■ Dinde fermière .....	22,90€ le kg
■ Pintade chaponnée fermière .....	25,90€ le kg
■ Poularde fermière .....	19,90€ le kg
■ Canette .....	17,90€ le kg

## Nos Volailles

■ Caille .....	23,90€ le kg
■ Pigeon .....	34,80€ le kg
■ Magret de canard du Sud-Ouest .....	34,90€ le kg
■ Cuisse de canard confite .....	8,50€ la pièce



## LA BOUCHERIE *des Grèses*

BOUCHERIE | CHARCUTERIE | TRAITEUR



*Nous vous proposons de farcir  
votre volaille avec la farce  
de Noël "Maison"*

*(Porc/Veau, sel/poivre, marrons, foies de volaille,  
cèpes et un filet de Cognac)*

**19,90€ kg**

*Retrouvez également  
nos plus belles  
préparations bouchères.*



*Carré d'agneau, gigot d'agneau, rôti de bœuf dans le filet,  
tournedos de filet de bœuf, rôti de pintade farcie,  
rôti de canette farcie, rôti de chapon farci,  
paupiette de pintade farcie.*

**HORAIRES DE FÊTES :**

**Ouvert 7J/7 pendant  
les Fêtes de fin d'année**



9, rue des Grèses - MONTFERRIER-SUR-LEZ  
[contact@laboucheriedesgreses.fr](mailto:contact@laboucheriedesgreses.fr)

**T. 04 67 63 40 77**

**WWW.LABOUCHERIEDESGRESES.FR**