



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 figues	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, figues & 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
☛ Poule 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 grèsés

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 Grèsés - MONTFERRIER-SUR-LEZ
contact@laboucheriedesgreses.fr

T. 04 67 63 40 77
WWW.LABOUCHERIEDESGRESSES.FR