

BON DE COMMANDE NOEL 2025

Boucherie Traiteur Poisson Crèmerie Dessert

Numéro de Cde :

Nom :

N° téléphone :

Jour enlèvement :

NOS ENTREES BOUCHERES

1- Foie gras entier mi-cuit (Tranche de 50 gr)	139,9	le kg	
2- Ballotine de canard à l'orange	20,9	le kg	
3- Ballotine de chapon aux giroilles	27,9	le kg	
4- Pâté en croute de Chevreuil aux aïnelles	21,9	le kg	
5- Pâté en croute de filet de canard aux figues	27,9	le kg	
6- Boudin blanc	16,9	le kg	
7- Boudin blanc truffé	21,9	le kg	
8- Escargots de Bourgogne persillés	7,95	la douzaine	

NOS ENTREES TRAITEUR

9 - Terrine de poisson aux petits légumes	29,9	le kg	
10 - Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes	6,5	la part	
11 - Vol-au-vent de ris de veau	6,9	la part	

NOS VERRINES TRAITEUR

12 - Verrines compotés de Mangue Crumble et Foie Gras	2,1	la verrine	
13 - Verrines Fèves de Soja et Algues Brunes au Saumon Fumé	2,1	la verrine	
14 - Verrines Betterave au Chèvre et aux Fleurs	1,9	la verrine	

NOS PLATS CUISINES

14-Poularde sauce Monbazillac & son gratin dauphinois aux giroilles	13,9	la part	
15- Darne de Dorade sauce champagne & sa purée de butternut aux noisettes	15,1	la part	

NOS VIANDES

16 - Filet de bœuf	51,9	le kg	
17 - Tournedos de rumsteak	34,9	le kg	
19- Rosbeef	30,9	le kg	
19- Rôti de veau festif Forestier (farce de champignons)	32,9	le kg	
20- Rôti de veau festif Norvégien (Saumon fumé, bacon, emmental)	35,9	le kg	
21- Gigot d'agneau désossé au beurre d'ail	31,9	le kg	
22 - Roti de porc festif orloff (lard, fromage)	16,9	le kg	
23 - Roti de porc festif Figue Abricots Raisins	18,9	le kg	
24 - Filet mignon festif (magret fumé et poitrine fumé)	25,9	le kg	
25 - Filet mignon festif (pruneaux abricots)	22,9	le kg	

NOS VOLAILLES

26- Chapon fermier	22,9	le kg	
27- Pintade Chaponnée	23,9	le kg	
28- Poulet	14,9	le kg	
29- Dinde fermière (sur commande)	21,9	le kg	
29- Farce forestière (champignons) .	17,9	le kg	
30- Farce festive (avec raisins, marrons...) .	17,9	le kg	

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

31- Plateau Saint-Malo	16,9	la part	
32- Plateau Corsaire	26,5	la part	
33- Plateau Pesker	36,9	la part	
33 - 1/2 HOMARD	15	Le 1/2	

NOS PLATEAUX DE FROMAGES

34- Plateau des lutins 100 % local 6/8 personnes	32,9	Le plateau	
35- Plateau des lumières 8/10 personnes	39,9	Le plateau	
36- Beurre Bordier 125 gr Parfums demi-sel , algues, sarrasin, piment d'Espelette, oignons de Roscoff, Préciser le parfum sur le bon de commande			

NOS DESSERTS

37- Corbeille de fruits de Noël : ananas, mangue, clémentines, kiwis et raisins	28	la corbeille	
38- Sorbet glacée Fraîse & cœur de rhubarbe 4/6 personnes	18,9	la bûche	
39- Sorbet glacée Framboise & cœur de chocolat 4/6 personnes	18,9	la bûche	
40 - Sorbet glacé Argousier (plante ayant une saveur agrume) & cœur de chocolat	18,9	la bûche	
41- Sorbet glacé poire cœur de caramel	18,9	la bûche	
42 - Sorbet glacé Cassis et cœur de Verveine	18,9	la bûche	
43- Glace l'incontournable Vanille sablé (4 pers)	18,9	la bûche	
44- Glace La cacahuète givrée (4 pers)	18,9	la bûche	
45- Omelette Norvégienne (6/8 pers)	22,9	la bûche	

Commentaires :