



*Boucher, Charcutier, Traiteur*

# *Menu des Fêtes* **2023**

*Savourez cette fin d'année !*



36 rue Nationale 49170 Saint-Georges-sur-Loire



## Apéritif

Assortiment de pièces cocktail froides (5 pièces cocktail par personne)	3,60€ /part
Pot de rillettes de sandre au beurre blanc (environ 150g)	4,50€ /pot
Sachet de mini-rillauds « bain-marie » 500g (plonger 15 minutes dans l'eau bouillante)	8,00€ /part



## Entrées

Feuilleté de St Jacques	4,80€ /part
Feuilleté de saumon alsacien et son beurre blanc	4,80€ /part
Assiette de saumon fumé et cabillaud gravlax	6,50€ /part
Assiette de foie gras et son chutney	7,50€ /part
Foie gras à la coupe (environ 50g/tranche)	120,00€ /kg



## Poissons ~ Garniture : flan aux épinards ou julienne de légumes

Dos de cabillaud en croûte d'algues et crème à l'ail des ours	8,90€ /part
Pavé de saumon à la Toscane	9,90€ /part
Filet de St Pierre au beurre blanc	9,50€ /part



## Viandes ~ Garniture : gratin dauphinois (nature ou salardais) et fagot d'asperges vertes

Filet mignon lardé sauce forestière	8,90€ /part
Cuisse de canette sauce au layon	8,90€ /part
Pavé de cerf sauce grand veneur	9,90€ /part
Fondant de chapon sauce foie gras	10,90€ /part



## Menu Enfant

Emincé de sot-l'y-laisse de dinde à la crème & gratin dauphinois	6,50€ /part
--	-------------



## Spécialité Fromagère

Aumônière de galet de Loire, chutney d'oignons & pépites de figues	3,90€ /part
--	-------------

## Spécialités bouchères crues !

### Boeuf



Rôti de boeuf maître d'hôtel	25,90€ /Kg
Rôti de boeuf au roquefort	25,90€ /Kg

### Agneau



Délice d'agneau	24,90€ /Kg
Rôti d'agneau à l'ail des ours	25,90€ /Kg
Rôti d'agneau à l'orientale	25,90€ /Kg

### Porc



Rôti de porc Orloff	15,90€ /Kg
Papillote de filet mignon Crème de girolles / ail des ours / échalotes	15,90€ /Kg
Feuillantine de mignon au Morbier	23,50€ /Kg

### Charcuterie



Plateau spécial Raclette : Jambon blanc, jambon sec, pavé au poivre, andouille, chorizo ibérique, bacon, salami et boudin noir	3,70€ /Part
---	-------------

### Farce (pour garnir les volailles)



Farce fine « grand-mère » Marrons, pruneaux, raisins, pommes, abricots secs, ...	15,90€ /Kg
Farce forestière Champignons, lardons, ...	15,90€ /Kg

### Veau



Turban de veau Noix de veau, boudin blanc, farce	24,90€ /Kg
Rôti de veau gendarme Piqué au jambon fumé	24,90€ /Kg
Rôti de veau Orloff	24,90€ /Kg

### Volaille



#### Spécialités

Caille farcie forestière	5,50€ /pce
Filet de dinde Crème de girolles	18,90€ /Kg
Rôti de pintade périgourdin Farce, pruneaux, abricots, noix	22,90€ /Kg
Rôti de pintade à la normande Farce, pommes, calvados	22,90€ /Kg
Rôti de pintade aux raisins Farce, raisins, vin blanc	22,90€ /Kg
Rôti de pintade aux figues Farce, miel, figues	22,90€ /Kg
Rôti de canette farcie Forestière	25,90€ /Kg
Rôti de canette farcie Grand-mère	25,90€ /Kg

#### Volaille entière (Label Rouge)

Chapon noir fermier	19,90€ /Kg
Dinde noire fermière	21,50€ /Kg
Pintade chaponnée fermière	24,90€ /Kg

*Pensez à passer votre commande !*

## *Dates limites de commande*



*16 décembre  
pour le 24 décembre*

*23 décembre  
pour le 31 décembre*



Le magasin sera ouvert exceptionnellement  
**de 8h30 à 15h00 les 24 et 31 Décembre**

Et sera fermé **les 2 & 3 Janvier 2024**

**Mardi de 8h30 à 13h et de 15h à 19h30**

**Mercredi de 8h30 à 13h**

**Du Jeudi au Samedi de 8h30 à 13h et de 15h à 19h30**

02 41 22 07 43



[lafinebouche49.weebly.com](http://lafinebouche49.weebly.com)