

Les plats préparés à réchauffer

TARIFS 2019

LES POISSONS

Saumon sauce Hollandaise.....	6.00 € la part
Saumon sauce aux choix.....	5.80 € la part
Filet de Julienne sauce aux choix.....	5.10 € la part
Filet de Sole sauce aux choix.....	6.00 € la part
Dos de cabillaud sauce aux choix.....	6.00 € la part

Les sauces proposées avec les poissons:

Ciboulette, framboise, bery, cidre, aurore, armoricaine, etc...

LES VIANDES EN SAUCES

Rôti de porc en sauce et ses légumes.....	5.00 € la part
Rôti de veau en sauce et ses légumes.....	6.80 € la part
Poitrine de veau farçie en sauce et ses légumes.....	5.00 € la part
Magret de canard en sauce et ses légumes.....	6.90 € la part
Pintade ou canette farçie en sauce et ses légumes.....	5.70 € la part

Les sauces proposées avec les viandes:

Normande, champignon, poivre, etc...

Les légumes proposés Poêlée forestière, haricots vert, gratin Dauphinois, Pomme de terre sautées, carottes au beurre, pommes dauphine.

LES GIBIERS

Biche en sauce et ses légumes	6.90 € la part
Chevreuil en sauce et ses légumes	6.70 € la part
Sanglier en sauce et ses légumes	6.50 € la part

Les sauces proposées avec les gibiers: Grand veneur, chasseur, forestière.

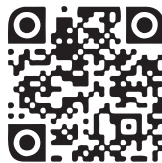
Les légumes proposés : Poêlée forestière, haricots verts, gratin Dauphinois, Pomme de terre sautées, carottes au beurre, pommes dauphine.

N'HESITEZ PAS A COMMANDER !

YANNICK BOURGEOIS

6, place St Gentien
56220 Pluherlin
02 97 43 33 96

Flasher moi !



<http://petiteboucherie.canalblog.com>

LA P'TITE BOUCHERIE

TARIFS 2019

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR - FABRICANT

Yannick Bourgeois - Pluherlin
vous souhaite de bonnes fêtes
de fin d'année 2019



- BOUDINS BLANC
- PÂTÉS
- MOUSSE DE FOIE
- SAUCISSONS
- ANDOUILLES

N'HESITEZ PAS A COMMANDER !
02 97 43 33 96

la P'tite boucherie - Charcuterie
vous propose 2 menus aux choix

MENU à 17.50 €

Saumon fumé (2 tranches)

Coquille de poisson

Pintade farcie
sauce forêstiere

et sa poêlée de légumes

Pour l'achat de 4 menus à 17.50 €
1 bouteille de Côte du Rhône offerte.

MENU à 25.00 €

Saumon fumé
(1 tranche)

Foie gras de canard
(1 tranche de 50 g)

Coquille Saint Jacques

Filet de Julienne
sauce Armoricaïne

Sanglier sauce au poivre
Fagot de haricots vert
Tomate Provençale
Gratin Dauphinois

Pour l'achat de 4 menus à 25,00 €
1 bouteille de Bordeaux offerte.

Pour les menus du réveillon de Noël,
commandez avant le: 19/12/2019
Pour les menus du réveillon du nouvel an,
commandez avant le: 26/12/2019

AMUSE-BOUCHES

Toast.....	0.50 € la part
Petit four salé.....	0.50 € la part
Verrine.....	0.70 € la part

ENTRÉES faits maison

Tous les produits sont cuisinés maison

Grand choix de foie gras de canard à partir de (nature, chocolat & écorces d'orange, Magret fumé...)	95.90€/kg
<i>Certains produits ne sont disponibles qu'en période de fêtes de fin d'année.</i>	
Saumon fumé.....	40.80 €/kg
Terrine de chevreuil.....	12.00 €/kg
Terrine de sanglier.....	12.00 €/kg
Galantine de canard.....	12.80 €/kg
Galantine de pintade.....	12.80 €/kg
Galantine de chevreuil.....	16.50 €/kg
Grand choix de boudin blanc à partir de.....	15.50 €/kg
Ananas surprise.....	4.20 € la pièce
Avocat au crabe.....	2.00 € la pièce
Coquille de poisson.....	3.30 € la pièce
Coquille de St Jacques.....	3.80 € la pièce
Coquille de St Jacques aux petits légumes.....	3.80 € la pièce
Feuilleté de St Jacques aux petits légumes.....	4.10 € la pièce
Bouchée aux fruits de mer.....	3.60 € la pièce
Terrine de saumon.....	19.50 €/kg
Terrine de St Jacques.....	23.50 €/kg
Coquille de saumon au crabe ou crevette (froide).....	2.70 € la pièce

LES VOLAILLES DÉSOSSÉES

(Désossées et reconstituées pour 6 personnes environ)
fait maison

Canette: Pêche ou poire ou pommes.....	13.50 €/kg
Canette: Fruits des bois ou raisin ou marron.....	14.50 €/kg
Canette: Fôrestière (Mélange de champignons).....	16.50 €/kg
Pintade: Pêche ou poire ou pommes.....	13.50 €/kg
Pintade: fruits des bois ou raisin ou marron.....	14.50 €/kg
Pintade: Fôrestière (Mélange de champignons).....	16.50 €/kg

(Possibilité de farcir aux cèpes ou au foie gras, prix suivant les cours)

TARIFS 2019

VOLAILLES & GIBIERS

Volaille de Bresse.....	(sur commande/ prix selon les cours, appelez nous)
Chapon de Challans.....	16.50 €/kg
Dinde de Challans.....	16.50 €/kg
Poularde de Challans.....	14.50 €/kg
Pintade de Challans.....	11.50 €/kg
Canette.....	9.50 €/kg
Faisan sauvage.....	23,50 € / kg

Cuisot de Daim.....	24.00 €/kg
Cuisot de cerf.....	23.50 €/kg
Cuisot de chevreuil.....	33.00 €/kg
Cuisot de sanglier.....	23.50 €/kg
Cuisot de marcassin.....	23.00 €/kg

Attention aux dates
pour vos commandes,
certains produits
peuvent venir à manquer

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES CRUES

(Préparées et cuisinées maison)

Rôti de porc Orloff.....	16.20 €/kg
Rôti de porc aux 3 fruits.....	15.00 €/kg
Feuilleté de veau Orloff.....	23.00 €/kg
Rôti de porc à la diable.....	14,50 €/ kg
Cuisse de poulet à la diable.....	13,90 €/ kg
Cuisse de pintade farcie.....	14,00 €/ kg
Filet mignon de porc farci.....	22,00 €/ kg
Rôti de boeuf au Roquefort.....	28,00 € / kg

GOÛTS SAUVAGES

Bison (pavé).....	39.00 €/kg
Cerf (pavé).....	34.00 €/kg
Kangourou (pavé mariné).....	28.00 €/kg
Daim (pavé dans le cuisot).....	34.00 €/kg
Sanglier (pavé dans le cuisot).....	33.00 €/kg
Autruche (pavé).....	28,00 €/ kg

Attention aux dates
pour vos commandes,
certains produits
peuvent venir à manquer

Certains produits ne sont disponibles qu'en période de fêtes de fin d'année.