

*Boucherie Charcuterie
du Plateau*

Fêtes 2018



Ouverture de bal : l'Apéritif

Petits fours	12,00 € les 20
Bouchées cocktail aux St Jacques / aux escargots	13,00 € les 20
Mini boudins blancs	2,50 € les 100 g
Mini saucisses cocktail	2,50 € les 100 g
Burger cocktail	12,00 € les 12
Focaccia cocktail	12,00 € les 10
Croustillants exotiques (<i>crevettes, poulets, légumes</i>)	12,00 € les 12
Navettes garnies (<i>3 recettes</i>)	12,00 € les 12
Mini verrines	11,00 € les 8
Mini verrines	19,00 € les 16
Brioche surprise au crabe (<i>40 toasts</i>)	35,00 €

Temps 1 : le Foie gras maison du sud ouest français

Foie gras de canard	140,00 €/kg
Terrine de foie gras de canard	35,00 €/250 g

Temps 2 : les Entrées

Entrées froides

1/2 langouste mexicaine	19,90 € la demie
Verrine de saumon	3,80 € pièce
Verrine tourteau macédoine	3,80 € pièce
Verrine Oslo (<i>céleri rémoulade, fond d'artichaut, oeuf mollet saumon fumé</i>)	3,80 € pièce
Verrine guacamole crevettes	3,80 € pièce
Verrine « marinette » à la langouste	6,90 € pièce

Entrées chaudes

Boudins blancs nature	15,00 €/kg
Boudins blancs morilles	19,90 €/kg
Boudins blancs pommes foie gras	19,90 €/kg
Escargots de Bourgogne (<i>6 douzaines achetées = la 7ème offerte</i>)	7,80 €/douzaine
Bouchée à la reine	3,80 € pièce
Bouchée aux ris de veau	5,20 € pièce
Rolls de saumon fumé, crème de ciboulette	5,90 € pièce
Cocotte de queue de homard, riz Arborio au parmesan	13,00 € pièce
Cocotte de curry de cabillaud, poêlée de légumes verts	8,00 € pièce

Temps 3 : les Plats en cassolette *

Poissons en sauces

Pavé d'omble chevalier à l'oseille <i>poisson d'eau douce à chair rose saumonée</i>	11,00 € pièce
Paupiette de saumon aux deux légumes (<i>carottes/courgettes</i>)	9,50 € pièce
1/2 langouste sauce homardine, aux deux légumes (<i>carottes/courgettes</i>)	19,00 € pièce

Viandes en sauces

Fondant de poularde aux pommes, purée de carottes	10,00 € pièce
Filet d'oie au jus, 1/2 pommes aux airelles	11,00 € pièce
Mijoté de sanglier aux marrons, gratin dauphinois	8,00 € pièce
Sauté de chevreuil sauce au poivre, purée de céleri	9,00 € pièce

Temps 4 : les Légumes

Tatins italiennes	2,30 € pièce
Gratin dauphinois	12,50 €/kg
Gratin dauphinois champignons et jus de truffe	15,00 €/kg
Pommes dauphine	16,00 €/kg
Crique de pomme de terre	1,30 € pièce
Purée de céleri	10,00 €/kg

Temps 5 : l'Offre des fêtes

- A partir de 6 entrées + 6 plats = 5% de réduction
- A partir de 10 entrées + 10 plats = 10% de réduction

Didier et Sandrine Chesnel - 53/55/57 rue Dupont de l'Eure - LE NEUBOURG

02 32 35 03 15 • www.boucherie-du-plateau.fr

* La vaisselle prêtée est consignée en CB (empreinte) ou chq non encaissé. Les cautions sont annulées au retour du matériel en bon état dans les 15 jours. Tout matériel rendu défectueux, ou rendu hors délai sera encaissé à hauteur de 10 € l'unité.

SIRET : 409 408 630 00021

Temps 6 : Sélection bouchère

Volailles festives Landaises Marie Hot 1^{er} Label Rouge

Chair jaune savoureuse et fondante

Dinde fermière Label Rouge effilée	15,90 €/kg
Chapon fermier Label Rouge effilé	15,90 €/kg
Poularde fermière Label Rouge effilée	13,00 €/kg
Chapon de pintade fermière Label Rouge effilé	17,50 €/kg
Pintade fermière Label Rouge effilée	11,00 €/kg
Oie fermière Label Rouge effilée	Suivant cours

Volailles festives de Bresse, l'excellence française

Chair blanche et délicate

Dinde de Bresse	29,00 €/kg
Chapon de Bresse roulé dans un torchon	46,00 €/kg
Poularde de Bresse roulée dans un torchon	29,00 €/kg
Poulet de Bresse	19,00 €/kg

Découpes et autres volailles

Caille « beau calibre »	4,40 € pièce
Magret de canard IGP des Landes	26,00 €/kg
Petit chapon Landais fermier	15,90 €/kg

Rotis préparés : spécialités crues

Rôti de chapon Marensin (<i>farce, cèpes et foie gras</i>)	35,00 €/kg
Rôti de poularde nature (<i>4 personnes</i>)	29,00 €/kg
Rôti de poularde aux morilles (<i>avec farce aux morilles</i>)	32,00 €/kg
Rôti de canette farce aux pêches (<i>avec farce et pêches</i>)	29,00 €/kg
Rôti de pintade aux pommes et boudin blanc	26,00 €/kg
Roti de pintade aux fruits secs (<i>farce avec figues sèches, raisins secs et abricots secs</i>)	26,00 €/kg
Mignon de porc savoyard (<i>saucisse fumée, fromage</i>)	24,00 €/kg

Toutes nos volailles sont pesées effilées, puis préparées par nos bouchers « prêtes à cuire ». A votre demande, nous pouvons les farcir d'une farce fine maison nature, ou morilles ou aux marrons.

Merci de passer vos commandes au plus tard le 22 décembre pour Noël et 29 décembre pour la St Sylvestre en magasin ouvert du mardi au samedi ou 02 32 35 03 15. Magasin fermé le 25 décembre 2018 et 1^{er} janvier 2019