

MENU Plaisir 26.70€

Bouchée à la reine au ris de veau
•
Pavé de sandre sauce beurre blanc
•
Rôti de poulet farci savoyard sauce forestière (deux tranches)
•
Gratin dauphinois

*1 bouteille de St-Chinian offerte pour 4 menus achetés
Valable sur tous les menus*

MENU Prestige 28.20€

1 douzaine d'escargots de Bourgogne
•
Filet de bar et sa crème d'épinard
•
Médaillon de rôti de chapon sauce forestière (deux tranches)
•
Gratin dauphinois et patates douces

1 bouteille de St-Chinian offerte pour l'achat d'un plateau Raclette

MENU du chef 27.80€

Coquille Saint-Jacques et fondue de poireaux
•
Filet de Saint-Pierre sauce Saint-Jacques
•
Emincé de filet de chapon sauce Morilles
•
Pommes de terre sarladaises aux petits lardons

PLATEAU Spécial «Raclette» 61.50€ pour 6 personnes

Fromages variés - 1.200kg
•
6 tranches de jambon de Bayonne
•
10 tranches de rosette de Lyon
•
10 tranches de bacon
•
6 tranches de chorizo
•
6 tranches de jambon blanc
•
6 tranches de jambon de Vendée
•
6 tranches de boeuf séché
•
6 tranches d'andouille

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - RCS Société - Conception www.activcommunication.com - 0000
Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Crédit photos : Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.

Pensez à passer vos commandes avant :
**le 18 décembre pour Noël
et le 23 décembre pour la Saint-Sylvestre**

Votre magasin sera fermé
les 25 décembre 2022 et 1er janvier 2023

**Toute l'équipe vous souhaite
de Joyeuses fêtes de fin d'année 2022 !**



La Boucherie du Centre
Tél. : 02 41 80 30 42

1 place Boucicault - BEAUFORT EN ANJOU



MENU festif

2022



LA BOUCHERIE DU CENTRE
VÉRONIQUE ET JÉRÔME BEZIE

CONTACTEZ-NOUS
AU 02 41 80 30 42

1 PLACE BOUCICAULT - BEAUFORT EN ANJOU
www.laboucherieducentre.com

Les idées apéritives

- Verrine fraîcheur légumes ou poisson 3.30€/pièce
- Mini brochettes variées sur ananas (environ 60 brochettes) 35.50€/pièce
- Pain surprise Terre et Mer (environ 50) 31.00€/pièce
- Plateau de navettes variées (24 pièces) 28.80€/pièce
- Pain surprise océanique (environ 50) 36.00€/pièce
- Plateau de 60 toasts sandwichs variés 36.00€/pièce

La farandole des entrées

Les entrées froides

- Terrine de Saint-Jacques au Monbazillac 23.85€/kg
- Terrine d'écrevisse à l'armoricaine 23.85€/kg
- Saumon fumé «Maison» tranché main 89.60€/kg
- Foie gras de canard entier mi-cuit (500g) 114.50€/kg
- Jambon sec à la truffe d'été 62.95€/pièce

Les entrées chaudes

- Escargots de Bourgogne farcis 9.20€/douzaine
- Coquille Saint-Jacques et fondue de poireaux 7.25€/pièce
- Délicatesse de Saint-Jacques en croûte 6.95€/pièce
- Bouchée à la reine ris de veau 6.50€/pièce
- Cassolette de chapon aux champignons 7.60€/pièce
- Soufflé de la mer homard et écrevisse 4.30€/pièce

Foie gras sous réserve de disponibilité, compte tenu de la pénurie.

La charcuterie festive

- Galantine de pintade aux marrons 28.90€/kg
- Galantine de canard au monbazillac 31.50€/kg
- Galantine de dinde «grand palais» 26.85€/kg
- Pâté en croûte de canard 26.10€/kg
- Rillettes d'oie 26.50€/kg
- Boudin blanc aux morilles 21.50€/kg
- Boudin blanc à l'ancienne 19.95€/kg
- Boudin blanc à la truffe (1%) 21.85€/Kg



Les plats cuisinés

Les poissons

- Pavé de sandre sauce beurre blanc 8.40€/pièce
- Filet de St-Pierre sauce St-Jacques 8.60€/pièce
- Filet de bar et sa crème d'épinard 8.85€/pièce

Les viandes

- Emincé de filet de chapon (250g) sauce morilles 8.20€/pièce
- Pavé de poulet savoyard sauce forestière (deux tranches) 7.50€/pièce
- Cuisse de canard confite et champignons sauce marchand de vin 8.50€/pièce
- Médaille de chapon sauce forestière (deux tranches) 8.80€/pièce
- Sauté de kangourou (250g) et crème de cèpes 8.40€/pièce
- Pavé de veau (quasi) à la crème forestière 8.50€/pièce

Les accompagnements

- Pommes de terre sarladaises aux petits lardons (220g) 5.20€/pièce
- Gratin dauphinois (220g) 5.20€/pièce
- Gratin dauphinois et patates douces (220g) 5.20€/pièce
- Risotto aux champignons (220g) 5.20€/pièce
- Pommes dauphines 18.95€/kg
- Beignets de courgettes 21.50€/kg



Les viandes et volailles

Les volailles

- Dinde fermière 17.50€/kg
- Chapon fermier 17.60€/kg
- Canette fermière 15.40€/kg
- Pintade fermière 17.80€/kg
- Magret de canard 32.80€/kg

Les gibiers

- Rôti de chevreuil 36.65€/kg
- Gigot de chevreuil (os coulé) 29.85€/kg
- Rôti de biche 29.80€/kg
- Rôti de sanglier 28.90€/kg

Les spécialités de la maison

à faire cuire (volailles désossées)

- Rôti de pintade farci pruneaux 29.95€/kg
- Rôti de Chapon farci cèpes 29.95€/kg
- Rôti de chapon farci cèpes et foie gras 29.95€/kg
- Rôti de poulet «Savoyard» 24.95€/kg
- Filet mignon de porc farci aux tomates confites 24.95€/kg
- Rôti de canette farci aux oranges confites 29.95€/kg

Les viandes traditionnelles

- Fondue de boeuf (poire, merlan) 26.85€/kg
- Filet de boeuf 43.95€/kg
- Coeur de faux filet 35.95€/kg
- Rôti de boeuf 1er choix 25.95€/kg
- Rôti de boeuf dans la poire 26.85€/kg
- Gigot d'agneau (os coulé) 26.95€/kg
- Rôti de veau dans le quasi 26.85€/kg
- Rôti de veau «Orloff» 25.95€/kg

COLIS de Noël 139.85€ pour 6 personnes

Plateau de navettes variées (30 pièces)

•
6 coquilles St-Jacques
et fondue de poireaux

•
1 rôti de chapon cuit aux cèpes
sauce morilles (10 à 12 tranches)

•
Pommes de terre sarladaises aux lardons
(barquette alu à mettre directement au four)
1 Bouteilles de Vouvray / 1 Bouteille de
St-Chinian