MENU
du chef

30.00€
/personne

Foie gras mi-cuit
(50g par personne)
.
Saumon fumé maison
(60g par personne)
.
Coquille Saint-Jacques cuisinée - 3 noix
.
1 rôti de chapon ou dinde farce au choix
(marrons, marrons cèpes, cèpes, fruits secs ou foie gras cèpes)
.
Écrasé de pommes de terre à la truffe
.
Plateau de fromages affinés

Le rôti de volaille est à cuire par vos soins
(supplément farce au foie gras 20€)

Minimum 10 personnes

MENU
des fêtes

22.50€
/personne

Foie gras mi-cuit
(50g par personne)
.
Coquille Saint-Jacques cuisinée - 3 noix
.
Chapon sauce crémée au Sauternes
avec des cèpes
.
Écrasé de pommes de terre à la truffe

les menus ne sont pas modifiables

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - RCS BOUCHERIE DU CHATEAU D'EAU - Conception www.activ-communication.com - 11/23
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.

Les commandes sont à passer
impérativement jusqu'au :

20 décembre dernier délai pour Noël
27 décembre dernier délai pour la Saint-Sylvestre.

Aucune commande possible après ces dates

Votre magasin sera fermé
les 25 et 26 décembre 2023 et 1, 2 janvier 2024

Nous vous souhaitons de
Joyeuses Fêtes de fin d'année !

Tél. : 05 61 70 83 14

BOUCHERIE DELMAS
28 rue des Artisans
31150 FENOUILLET
www.boucherie-delmas.fr
contact@boucherie-delmas.fr

Menu Festif
2023

Boucherie DELMAS

Les commandes festives sont à passer uniquement au magasin.

Les Idées apéritives

- Bonbons croustillants au foie gras, abricots, noisettes ..... 10.50€/les 6
- Cake au bloc de foie gras et figues ..... 3.75€/unité
- Cake aux olives en robe de lard ..... 3.35€/unité
- Gougères au fromage ..... 2.60€/les 6
- Verrine saumon, fromage frais, concombre ..... 1.95€/unité
- Verrine St-Jacques, carottes, pommes fondantes ..... 1.95€/unité
- Anchois marinés à l'huile ..... 2.50€/100g
- Écrevisses en marinade ..... 5.50€/100g
- Gambas en marinade ..... 5.50€/100g
- Involtini de chèvre au speck ..... 0.99€/unité
- Petits poivrons farcis au fromage de vache ..... 49.90€/kg
- Tomates confites à l'huile ..... 2.40€/100g

La Farandole des entrées

Entrées froides

- Duo de gambas et douceur fromagère sur tartare de légumes ..... 4.70€/unité
- Foie gras de canard mi-cuit (nature ou figues) ..... 89.00€/kg
- Saumon fumé Maison - à la tranche ..... 75.00€/kg

Entrées chaudes

- Bouchée à la reine ..... 4.90€/unité
- Coquille Saint-Jacques cuisinée - 3 noix ..... 7.90€/unité
- Délicatesse de crevettes et saumon en croûte ..... 5.95€/unité
- Escargots de Bourgogne farcis ..... 7.90€/les 12
- Risotto de la mer en cassolette ..... 4.20€/unité
- Surprise au bloc de foie gras et pommes compotées ..... 5.90€/unité
- Vol-au-vent au ris de veau cuisiné au porto ..... 5.90€/unité

Les Charcuteries

- Boudin blanc à l'ancienne ..... 18.00€/kg
- Boudin blanc royal (20% foie gras) ..... 29.50€/kg
- Boudin blanc à la truffe (1% truffe) ..... 26.00€/kg
- Galantine précieuse ..... 36.00€/kg
- Mini galantine précieuse ..... 9.90€/unité
- Pâté en croûte traiteur ..... 29.00€/kg
- Pâté en croûte de filet de canard et foie de canard ..... 37.00€/kg
- Pâté en croûte de pintade aux morilles ..... 30.00€/kg
- Pâté en croûte au saumon et mousseline de légumes ..... 30.00€/kg
- Rillettes d'oie ..... 28.00€/kg

Les Plats cuisinés

- Civet de chevreuil ..... 8.00€/part
- Civet de sanglier ..... 8.00€/part
- Cuisse de canard confite ..... 6.70€/pièce
- Chapon sauce crémée au Sauternes avec des cèpes ..... 8.00€/part

Les Accompagnements

- Beignets de courgettes ..... 28.00€/kg
- Écrasé de pommes de terre à la truffe ..... 3.60€/unité
- Gratin dauphinois aux girolles ..... 3.90€/unité
- Pommes dauphines ..... 2.45€/les 3
- Pommes de terre grenailles ..... 14.00€/kg
- Râpé de pommes de terre (env 150g pièce) ..... 2.90€/unité
- Risotto au foie gras en cassolette ..... 4.20€/unité

Les Viandes

- Côte de bœuf maturée (selon arrivage) ..... Nous consulter
- Côte de bœuf Wagyu (le caviar du bœuf) ..... 160.00€/kg
- Éffeuillé ou rôti de bœuf au foie gras ..... 42.00€/kg
- Émincé de bœuf sauce foie gras cèpes façon wok ..... 35.00€/kg
- Rôti ou tournedos dans le filet ..... 59.00€/kg
- Rôti de bœuf Maître d'Hôtel ..... 21.90€/kg
- Rôti de bœuf dans la tranche (en promo dès 2 kg : 19.70 € le kg) ..... 21.90€/kg
- Rôti de bœuf dans le filet cœur de foie gras ..... 53.00€/kg
- Rôti ou tournedos dans le rumsteack ..... 39.00€/kg
- Filet mignon à l'Espagnole ou Maître d'hôtel ..... 20.00€/kg
- Filet mignon aux éclats de fruits secs et foie gras ..... 25.00€/kg
- Saucisse au couteau et au foie gras (20% de foie gras) ..... 26.90€/kg
- Gibiers ..... Nous consulter
- Rôti de veau à l'Italienne ou Orloff ..... 24.90€/kg
- Rôti de veau foie gras, cèpes et ris de veau braisés ..... 45.00€/kg
- Filet d'agneau cœur au foie gras et cèpes ..... 65.00€/kg

Les Volailles

Volailles entières et découpes

- Caille des Landes - 1 pers ..... 19.90€/kg
- Chapon de pintade - 4 à 6 pers ..... 19.00€/kg
- Chapon fermier - 8 à 10 pers ..... 15.50€/kg
- Cuisse de chapon - 2 pers ..... 23.00€/kg
- Cuisse de pintade - 1 pers ..... 19.20€/kg
- Dinde fermière - 8 à 10 pers ..... 17.00€/kg
- Oie à rôtir - 6 à 8 pers ..... 21.30€/kg
- Pigeon - 2 pers ..... 30.00€/kg
- Pintade fermière - 4 à 6 pers ..... 14.50€/kg
- Poularde fermière éffilée - 6 à 8 pers ..... 12.50€/kg
- Suprême de chapon - 2 pers ..... 31.20€/kg
- Suprême de pintade - 1 pers ..... 25.90€/kg

Volailles entières farce au choix :
marrons, cèpes, marrons cèpes, fruits secs ou foie gras cèpes

- Caille des Landes (+4.50€ si farce foie gras) - 1 pers ..... 7.50€/pièce
- Chapon de pintade - 4 à 6 pers ..... 60.00€/pièce
- Chapon fermier - 6 à 8 pers ..... 80.00€/pièce
- Dinde fermière - 6 à 8 pers ..... 85.00€/pièce
- Pintade fermière - 4 à 6 pers ..... 50.00€/pièce
- Poularde fermière - 4 à 6 pers ..... 50.00€/pièce

Supplément de 20 euros pour la farce au foie gras cèpes

Rôtis de volailles natures « juste sel et poivre » - Petites pièces

- Rôti de canette - 2 à 3 pers - 500g environ ..... 16.00€/pièce
- Rôti de chapon - 4 à 5 pers - 800g environ ..... 25.00€/pièce
- Rôti de dinde fermière - 4 à 5 pers - 800g environ ..... 25.00€/pièce
- Rôti de magret (2 magrets) - 4 à 5 pers - 800g environ ..... 25.00€/pièce
- Rôti de pintade - 2 à 3 pers - 500g environ ..... 16.00€/pièce
- Rôti de poularde - 2 à 3 pers - 600g environ ..... 16.00€/pièce

Rôtis de volailles farce au choix :
marrons, cèpes, marrons cèpes, fruits secs ou foie gras cèpes

- Rôti de magret fourré au foie gras (1 magret) - 2 à 3 pers - 500g environ ..... 19.00€/pièce
- Rôti de magret aux figues (1 magret) - 2 à 3 pers - 500g environ ..... 15.00€/pièce
- Rôti de canette - 4 à 5 pers - 1kg environ ..... 32.00€/pièce
- Rôti de chapon - 6 à 7 pers - 1.3kg environ ..... 42.00€/pièce
- Rôti de dinde fermière - 6 à 7 pers - 1.3kg environ ..... 45.00€/pièce
- Rôti de pintade - 4 à 5 pers - 1kg environ ..... 36.00€/pièce
- Rôti de poularde - 4 à 5 pers - 1kg environ ..... 32.00€/pièce

Supplément de 10 euros pour la farce au foie gras cèpes