

Nos préparations Festives Crues

≈ Tous nos produits farcis sont à base de porc et de veau ≈

- . Cuisse de Chapon Farcie Mousseline de Canard 18.90 € kg (4 pers.)
- . Chapon Farcie aux Fruits Rouges et Griottes 18.90 € kg (6/8 pers.)
- . Chapon Farcie Pain d'Épice, Figues et Mousseline de Canard 19.80 € kg (6/8 pers.)
- . Rôti de Filet Chapon Farcie Foie Gras et Mousseline de Canard 23.95 € kg (6 pers.)

≈ Toutes nos volailles entières sont élevées au lin, et aux céréales cultivées sur la ferme (Maure de Bretagne) ≈

- . Chapon Fermier 17.80 € kg
- . Dinde Fermière Noire 17.50 € kg
- . Poularde Fermière 14.80 € kg
- . Oie Fermière 17.50 € kg
- . Pintade Chaponnée (environ 2,500 kg) 16.50 € kg
- . Canard fermier 9.50 € kg

Nous cuisinons, pour vous, des pièces entières

- . Pintade Fermière Rôtie et sa Farce Pommes Châtaigne avec son Jus lié au Foie Gras (8 à 10 pers.) 49.90 € pièce (+6 €/pers supplémentaire)
- . Rôti Chapon Fermier farcie Pain d'Épice, Figues et Foie Gras (pour 6 pers. soit...) 31.50 € pièce
- . Rôti de Poulet Fermier farcie Pain d'Épice, Figues et Foie Gras (pour 6 pers. soit...) 25.90 € le rôti (+6 €/pers supplémentaire)

Coup de coeur des fêtes !

- . Filet de coeur de Rumsteak en crouste, Duxelles de champignons Cuit à réchauffer 49.90 € kg Pièce de 600g minimum (6 à 8 pers.)



Afin de mieux vous servir, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes directement au magasin (avec le bon de commande).

RÉVEILLON DE NOËL

Vous pouvez passer commande jusqu'au jeudi 19 décembre 2019.

RÉVEILLON DE LA ST SYLVESTRE

Vous pouvez passer commande jusqu'au jeudi 26 décembre 2019.

Merci de votre compréhension.

HORAIRES D'OUVERTURE PENDANT LES FÊTES

Ouverture exceptionnelle dimanche 22 déc. 2019
09h00 - 12h00

Fermeture le lundi 23 déc. 2019

Du mardi 24 au samedi 28 déc. 2019
08h00 - 13h00 / 15h30 - 19h30

Samedi 28 déc. fermeture à 18h00

Fermeture le 29 et 30 déc. 2019

La Boucherie sera fermée le mercredi 25 décembre 2019 et le mercredi 1 et jeudi 2 janvier 2020

Carte Noël/Nouvel an 2019

Boucherie Charcuterie Traiteur

46, rue de Redon

35580 Pont-Réan

02 99 42 21 84

www.boucherie-pont-rean.fr



Gaëlle, Fabien, Olivia, Kévin, Kyllian vous souhaitent de Bonnes Fêtes de Fin d'Année et une Bonne et Heureuse Année

2020

Bon de Commande

Bon de commande pour le / /

Nom :

Prénom :

Tel :

Email :

Ecrivez ci-dessous le détail de votre commande

.....

Boucherie Charcuterie Traiteur - Dardenne

02.99.42.21.84

Commande boucherie à récupérer le matin du 24 de préférence

Commande traiteur à récupérer à partir de 14h30 jusqu'à 17h30

Afin de mieux vous servir, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes directement au magasin.

RÉVEILLON DE NOËL

vous pouvez passer commande jusqu'au jeudi 19 décembre 2019.

RÉVEILLON DE LA ST SYLVESTRE

vous pouvez passer commande jusqu'au jeudi 26 décembre 2019.

Merci de votre compréhension.



Menu Festif ... 25,00 €

Trio de Mise en Bouche

≈≈≈

Pavé de Saumon à la Crème d'Algues

Ou

Pavé de Sandre au Citron

Servi sur un Lit de Légumes

≈≈≈

Sauté de Cerf, Sauce Grand Veneur,
avec sa Poire Rôtie

Ou

Blanquette Chapon aux Morilles,

Ou

Cuisse de Canard Confite aux 4 Poivres
et à l'Orange, avec sa Poire

Plat de viande Servi
avec un Gratin Forestier Truffé

Festif Complet : 25,00 € / pers.
Entrée + 1 Plat : 16,00 € / pers.
Poisson + Viande : 20,00€ / pers.

Menu Enfant ... 7,50 € La Part

Feuilletés

≈≈≈

Suprême de Poulet à la Crème
aux Petits Légumes,
Pommes Paillasson

≈≈≈

Surprise

Plat Festif ... 12,00€ La Part

Cochon de Lait, Farce Forestier
Gratin Truffé

Amuses-Bouches

- . Trio de Mise en Bouche 6.50 € *
- (1 navette 1 verrine 1 canapé)
- . Navette (pain brioché) 16.00 € (la douzaine)
- . Pain Surprise 50 pièces 32.00 €
- . Pain Surprise 72 pièces 42.00 €

Entrées Froides

- . Farandole autour du Saumon 8.50 € *
- . Farandole autour du Foie-Gras Maison 8.50 € *
- . Assiette Terre et Mer 8.90 € *
- . Coupelle Gourmande (Crevettes, agrumes, carottes, céleri) 3.80 € *
- . Tartare de Raie au Saumon Fumé 3.80 € *
- . Saumon Fumé Maison 71.90 €/kg
- . Saumon Gravlax Maison 56.90 €/kg
- . Foie Gras Maison 99.50 €/kg

Entrées Chaudes

- . Bouchées de Ris de Veau 4.50 € *
- . Croustillant de Ris de Veau aux morilles 5.50 € *
- . Coquille St Jacques 5.40 € *
- . Cassolette de St Jaques aux petits légumes 5.40 € **

Plats Principaux

- . Magret de Canard 8.80 € *
- . Pavé de Biche 8.90 € *
- . Cuisse de Canard 7.00 € *
- Sauce au choix :
aux 4 Poivres et à l'orange/ Forestière/ Fruits rouge.
- . Sauté de Cerf (Biche) 7.90 € *
- . Blanquette Chapon aux morilles 7.90 € *
- . Filet de Sandre 8.50 € *
- . Pavé de Saumon 9.00 € *
- . Pavé de Turbo 11.50 € *
- Sauce au choix :
Crème d'algues/ Citron/ Noilly Prat.

**Consigne : 3€ pour les cassolettes

*Prix à la part

Garnitures

Poire Rôtie au Lard 2.20 € *

Gratin de Pommes de Terre aux Saveurs des Bois (Champignons & Truffes) 2.80 € *

Risotto aux Tomates Confites 2.80 € *

Poêlée Forestière 2.80 € *

Poêlée Panais et Patates Douces 2.80 € *

