

Nos volailles entières préparées


(uniquement SUR COMMANDE)

Volailles vendues pesées brut

Nos prix peuvent variés suivant les cours.

Les directes éleveur (locales)

Poularde	17,85€/kg
Chapon	22,65 €/kg
Pintade chaponnée	23,65€/kg
Oie grise	23,15€/kg
Poulette de racan	20,20€/kg
Caille	4,70€/p
Pigeon de Racan	(sous réserve des cours)



Cuisse de chapon	26,65€/kg
Cuisse de pintade	21,80€/kg
Cuisse de poularde	24,60€/kg
Suprême de chapon	39,45€/kg
Suprême de pintade	23,80€/kg
Suprême de poularde	36,95€/kg

Farce de Noël (foie volaille)	19,50€/kg
Farce fine (foie gras)	26,50€/kg

Chapon fermier Label Rouge
16.90€/kg



Suite

nos volailles entières préparées

de Bresse (direct éleveur)

Dinde	30,60€/kg
Poularde	36,10€/kg
Chapon	53,50€/kg
Poulet	21,30€/kg
Pintade	21,30€/kg
Pintade chaponnée	31,30€/kg

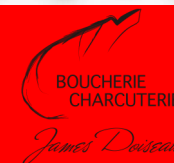
de Vendée

Chapon noir ou jaune de Challans	18,10€/kg
Poularde de Challans	16,80€/kg
Dinde de Challans	20,20€/kg
Pintade chaponnée de Challans	23,70€/kg
Mini chapon de Challans	19,90€/kg

Gibier

Morceaux pour civet de biche	29,85€/kg
Rôti de Biche	31,20€/kg
Rôti de sanglier	29,80€/kg
Rôti de chevreuil	46,30€/kg
Cerf en pavé	69,90€/kg

**Toute l'équipe de la boucherie
se joint à Mr DOISEAU pour
vous souhaiter de très bonnes
fêtes de fin d'année !**



Dépliant des fêtes 2023/2024

**Prise de commande : magasin, téléphone
ou mail jusqu'au 18/12 pour Noël
et 26/12 pour le Nouvel An**



Les Apéritifs

Nos pains surprises

Charcuterie (20 pièces)	16,00€/p
Poisson (20 pièces)	19,00€/p

Mises en bouche

Mini burger bœuf	1,15€/p
Petits fours	2,80€/100grs
Escargots en coquilles	6,60€/1/2dz
Saucisse cocktail	0,70€/p
Boudin cocktail (blanc/noir)	0,70€/p
Mini soufflé au saumon	0,95€/p
Mini soufflé aux morilles	0,95€/p

Navettes

Foie gras, chèvre ou saumon fumé	1,25€/p
-------------------------------------	---------



Les entrées festives

Galantines

de volaille au poivre vert	34,50€/kg
roulet de porc aux légumes	33,50€/kg

Foie gras

Foie gras de canard cuit	155,00€/kg
--------------------------	------------

Terrines

Marbré de homard et gambas	35,40€/kg
Terrine de brochet et écrevisses	36,50€/kg

<u>Saumon fumé bio</u>	74,90€/kg
------------------------	-----------

Entrées froides

Mini charlotte asperges chèvre	4,15€/p
Entremet poireaux Saint Jacques	4,60€/p

Entrées chaudes

Bouchée à la reine	4,90€/p
Coquille St Jacques	5,90€/p
Coquille de poisson au Sauvignon	5,40€/p
Panier de volaille et ris de veau	6,10€/p

Boudins blanc

Nature	16,50€/kg
saveur forestière	19,80€/kg
truffé (à partir du 19/12)	29,50€/kg

Nos poissons

Demi-langouste Bellevue	23,50€/p
Brochette Nordique *	} 9,80€/pers
Filet de dorade *	
Filet de lotte *	

* sauce au choix : armoricaine, dieppoise ou agrumes

Nos viandes

Filet de bœuf en croûte *	14,90€/pers
Carré d'agneau *	12,90€/pers
Pavé de veau *	12,90€/pers
Ballotin de poularde *	10,20€/pers
Rôti de gibier (chevreuil, biche ou sanglier) *	10,90€/pers

* sauce au choix : cèpes, madère, poivres ou grand veneur

Nos accompagnements poissons/viandes

Timbale de riz camarguais	} 2,90€/part
Poêlée forestière (env 150grs)	
Pommes dauphines (x 4/pers)	
Gratin dauphinois aux girolles	
Bouquet de petits légumes croquants	

Nos préparations bouchères

V	Rôti de veau Orloff	32,50€/kg
I	Rôti de veau pommes/foie gras	34,50€/kg
A	Rôti d'agneau façon tajine	32,50€/kg
N	Carré d'agneau automnal	36,80€/kg
D	Filet mignon de porc au chèvre	25,80€/kg
E	Rôti de porc bayonnais	22,50€/kg
S		
V	Rôti de chapon corrézien	34,20€/kg
O	Rôti de pintade tourangeau	26,50€/kg
L	Rôti d'oie aux agrumes	44,80€/kg
A	Rôti de poularde façon cotentin	29,90€/kg
I	Rôti de canette aux fruits	28,90€/kg
L	Rôti de dinde festif	21,90€/kg
L	Ballotin de chapon	34,20€/kg
E	de lapin	27,70€/kg
S	de pintade	29,90€/kg
	de canette	32,10€/kg

Le magasin sera ouvert aux horaires
habituels du Mardi au Samedi,
Ouvert les dimanches 24 et 31/12
de 8h00 à 15h00.



Fermeture exceptionnelle le Mardi 02/01 !