

Nos Farces fines

- ☐ FARCE FINE NATURE 20,00 €/KG
(porc / veau / foies de volailles flambés)
- ☐ FARCE FINE « SPÉCIALE NOËL » 25,00 €/KG
(Farce fine nature + châtaignes / girolles)
- ☐ FARCE FINE AUX MORILLES 29,90 €/KG
(Farce fine nature + morilles émincées & entières)

Nos Pierrades & Fondues

☞ NOMBRE DE PERSONNE

- ☐ PIERRADE SUR PLAT (200gr /pers., sur commande) PRIX/ESPÈCE
(Bœuf / Dinde / Poulet / Veau / Agneau / Canard / Lard Fumé)
- ☐ FONDUE CHINOISE (200gr /pers., sur commande) 28,50 €/KG
(Bœuf en tranches fines à cuire dans un bouillon de légumes)
- ☐ FONDUE MEXICAINE (200gr /pers., sur commande) 28,50 €/KG
(Bœuf en tranches fines au paprika à cuire dans l'huile)

AFIN DE VOUS SERVIR AU MIEUX, VOTRE BOUCHERIE SERA OUVERTE POUR LES FÊTES LE :

Mardi 19/12 : 7h30 – 12h30 / 15h30 – 19h	Mardi 26/12 : 7h30 – 12h30 / 15h30 – 19h
Mercredi 20/12 : 7h30 – 12h30 / 15h30 – 19h	Mercredi 27/12 : 7h30 – 12h30 / 15h30 – 19h
Jeudi 21/12 : 7h30 – 12h30 / 15h30 – 19h	Jeudi 28/12 : 7h30 – 12h30 / 15h30 – 19h
Vendredi 22/12 : 7h30 – 12h30 / Fermé	Vendredi 29/12 : 7h30 – 12h30 / Fermé
Samedi 23/12 : 7h30 – 18h (non-stop)	Samedi 30/12 : 7h30 – 18h (non-stop)
Dimanche 24/12 : 7h30 – 18h (non-stop)	Dimanche 31/12 : 7h30 – 18h (non-stop)
Lundi 25/12 : Fermé	Lundi 01/01 : Fermé

Bon de commande

Espace client

Nom :

Prénom :

Date de retrait :

Heure de retrait :

Tél :

..... • Observations •

.....

.....

.....



LA BOUCHERIE GOURMANDE



LA BOUCHERIE GOURMANDE / Maison REANT
vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année

MAISON REANT

ARTISAN BOUCHER

Nos Entrées Froides

☞ QUANTITÉ

☐	FOIE GRAS NATURE	130,00 €/KG
☐	FOIE GRAS MÉDAILLON DE FIGUES	130,00 €/KG
☐	SAUMON FUMÉ	80,00 €/KG
☐	BÛCHE DE SANDRE FAÇON BAVAROISE	42,00 €/KG
☐	GALANTINE DE CHAPON PISTACHES / TROMPETTES	29,90 €/KG
☐	PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD FAÇON RICHELIEU	35,90 €/KG
☐	PÂTÉ EN CROÛTE DE CHAPON AUX SAVEURS DES BOIS	35,90 €/KG
☐	PÂTÉ EN CROÛTE DE TRUITE AUX AMANDES	37,90 €/KG
☐	DARNE DE SAUMON FARCI	55,90 €/KG

Nos Entrées Chaudes

☐	FEUILLETÉ DE VOLAILLE AUX CÈPES	5,00 €/pièce
☐	FEUILLETÉ DE CAILLE AUX RAISINS	5,50 €/pièce
☐	SOUFFLÉ AUX LANGOUSTINES	5,50 €/pièce
☐	TOURTE AUX SAINT-JACQUES	5,50 €/pièce
☐	TOURTE CANARD & FOIE-GRAS	6,00 €/pièce
☐	BOUDIN BLANC À L'ANCIENNE	18,00 €/KG
☐	BOUDIN BLANC AUX MORILLES (3%)	21,00 €/KG
☐	ESCARGOTS DE BOURGOGNE	7,20 €/douz.
☐	COQUILLE SAINT-JACQUES	8,00 €/pièce
☐	BOUCHÉE À LA REINE	4,50 €/pièce
☐	BOUCHÉE À LA REINE AU RIS DE VEAU	6,00 €/pièce
☐	BOUCHÉE AUX FRUITS DE MER	6,50 €/pièce
☐	CASSOLETTE DE VOLAILLE MORILLES / FOIE-GRAS	7,50 €/pièce

Nos Plats Cuisinés

☞ NOMBRE DE PARTS (ENV. 300gr /pers.)

☐	GRATIN DE FRUITS DE MER	11 €/pers.
☐	CUISSE DE CHAPON SAUCE MORILLES	13 €/pers.
☐	ESTOUFFADE DE CERF AU VIN ROUGE	15 €/pers.
☐	MÉDAILLON DE VEAU AUX GIROLLES	17 €/pers.
☐	FILET DE LOUP À LA CRÈME DE LANGOUSTINES	20 €/pers.

Nos Accompagnements

☞ NOMBRE DE PARTS (ENV. 200gr /pers.)

☐	POMMES DAUPHINES (5 pièces/pers.)	3,00 €/pers.
☐	GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX CÈPES	5,00 €/pers.
☐	POMMES DE TERRE GRENAILLE SARLADAISES AUX GIROLLES	5,50 €/pers.
☐	CRÉMEUX DE LÉGUMES D'AUTREFOIS (patate douce, panais, carotte jaune)	5,50 €/pers.
☐	GRATIN DE CARDONS À LA MOELLE	5,50 €/pers.
☐	FLAN DE POTIMARRON AUX ÉCLATS DE NOISETTES	6,00 €/pers.

Nos Volailles

☞ QUANTITÉ

☐	MINI CHAPON (4/6 pers.)	21,90 €/KG
☐	CHAPON FERMIER (7/10 pers.)	21,00 €/KG
☐	CUISSE DE CHAPON (450 à 500 gr / pièce)	23,90 €/KG
☐	SUPRÊME DE CHAPON (450 à 500 gr / pièce)	29,90 €/KG
☐	CHAPON DE BRESSE A.O.C (5/8 pers., sur commande)	58,00 €/KG
☐	POULARDE DE BRESSE A.O.C (4/6 pers., sur commande)	42,50 €/KG
☐	DINDE DE BRESSE A.O.C (5/8 pers., sur commande)	38,90 €/KG
☐	POULET DE BRESSE A.O.C (4/6 pers., sur commande)	25,90 €/KG
☐	DINDE FERMIÈRE (6/8 pers.)	25,00 €/KG
☐	POULARDE FERMIÈRE (5/6 pers.)	19,50 €/KG
☐	PINTADE CHAPONNÉE (4/6 pers.)	27,50 €/KG
☐	PINTADE FERMIÈRE (3/5 pers.)	15,90 €/KG
☐	CUISSE DE PINTADE (150 gr / pièce)	22,00 €/KG
☐	CANARD (5/6 pers.)	20,00 €/KG
☐	CANETTE (4/5 pers.)	19,00 €/KG
☐	MAGRET DE CANARD I.G.P. (350 à 450 gr / pièce)	39,90 €/KG
☐	CAILLE (240 gr / pièce)	6 €/pièce
☐	PIGEON (400 gr / pièce)	36,00 €/KG
☐	POULET FERMIER BLANC 100 JOURS (5/6 pers.)	14,50 €/KG
☐	POULET FERMIER JAUNE DES LANDES (5/6 pers.)	13,90 €/KG

(LES VOLAILLES SONT PESÉES BRUTES)

Nos Gibiers Crus

☐	SAUTÉ DE BICHE (180 à 200 gr / pers.)	29,50 €/KG
☐	RÔTI OU PAVÉ DE BICHE (180 à 200 gr / pers.)	35,00 €/KG
☐	SAUTÉ DE SANGlier (180 à 200 gr / pers.)	25,50 €/KG
☐	RÔTI OU PAVÉ DE SANGlier (180 à 200 gr / pers.)	33,00 €/KG

Nos Préparations Bouchères Crues

☐	BALLOTINE DE FILET MIGNON SAVEUR MORILLES (3/4 pers.)	25,50 €/KG
☐	RÔTI DE PINTADE FARCI « SPÉCIAL NOËL » (4/6 pers.)	29,90 €/KG
☐	RÔTI DE CHAPON FARCI AUX MORILLES (5/6 pers.)	32,50 €/KG
☐	BALLOTINE DE MAGRET DE CANARD FIGUES / MIEL (3/4 pers.)	39,90 €/KG