

ENTRÉES CHAUDES

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| Escargots au beurre persillé..... | 7,90€/les 12 |
| Boudin blanc forestier..... | 18,90€/kg |
| Boudin blanc truffé..... | 23,90€/kg |
| Boudin blanc foie gras..... | 25,90€/kg |
| Coquille Saint-Jacques..... | 6,50€/p. |
| Tourte d'escargots..... | 4,90€/p. |
| Tourte aux champignons..... | 3,90€/p. |
| Cocotte Saint-Jacques/crevettes.... | 8,50€/p. |
| Cocotte escargots/champignons..... | 8,50€/p. |
| Cocotte ris de veau/champignons.... | 8,50€/p. |

ENTRÉES FROIDES

| | |
|---------------------------------|-------------|
| Lobe de foie gras éveiné*..... | 110,00€/kg |
| Foie gras*..... | 14,90€/100g |
| Foie gras à la truffe*..... | 16,90€/100g |
| Pâté croûte oie et pêche..... | 28,90€/kg |
| Pâté croûte cerf et pomme..... | 26,90€/kg |
| Darne de saumon farcie..... | 42,90€/kg |
| Saumon fumé..... | 64,90€/kg |
| Ballotine de canard..... | 24,80€/kg |
| Terrine de crabe et homard..... | 27,90€/kg |
| Terrine d'écrevisse..... | 29,90€/kg |

*réservation fortement conseillée

BÛCHES FARCIES À RÔTIR

à partir de 2 personnes

Porc

| | |
|-----------------------|-----------|
| Bacon et fromage..... | 15,90€/kg |
| Pruneaux..... | 15,90€/kg |
| Abricots..... | 15,90€/kg |
| Forestière..... | 15,90€/kg |

Veau

| | |
|---------------------------|-----------|
| Olives vertes..... | 16,85€/kg |
| Marrons..... | 21,90€/kg |
| Marrons et foie gras..... | 25,90€/kg |
| Girolles..... | 28,90€/kg |
| Morilles..... | 31,90€/kg |

VIANDE À CUIRE

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Carré de côtes d'agneau..... | 25,70€/kg |
| Gigot d'agneau avec os..... | 19,80€/kg |
| Baron d'agneau au beurre persillé... | 29,90€/kg |
| Filet mignon de porc..... | 17,95€/kg |
| Rosbeef, Pierrade, Fondue..... | 25,60€/kg |

VIANDE CUISINÉE

| | |
|---|-----------|
| Cuisse de poulet foie gras et morilles..... | 19,90€/kg |
| Filet mignon de porc aux girolles..... | 25,90€/kg |
| Souris de cerf aux fruits rouge..... | 26,90€/kg |
| Civet de chevreuil grand veneur..... | 29,90€/kg |

VOLAILLE

Nos volailles Label Rouge seront pesées pleines et entières. Nous les viderons et préparerons. Nous pourrons aussi les farcir, selon vos envies, prêtes à cuire.

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Dinde (± 4kg, 8/10 pers.)..... | 18,90€/kg |
| Chapon (± 3,5kg, 8/10 pers.)..... | 16,90€/kg |
| Mini chapon (± 2,5kg, 6/8 pers.)..... | 19,90€/kg |
| Poularde (± 3kg, 8 pers.)..... | 15,90€/kg |
| Pintade chaponnée (± 2,2kg, 6 pers.) | 21,90€/kg |
| Pintade (± 2kg, 5/6 pers.)..... | 13,90€/kg |
| Poulet (± 2kg, 5/6 pers.)..... | 9,90€/kg |
| Pigeon (± 500g, 2 pers.)..... | 29,90€/kg |
| Caille (± 400g, 1 pers.)..... | 17,90€/kg |

FARCES

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Marrons..... | 16,90€/kg |
| Marrons et champignons..... | 18,90€/kg |
| Marrons, champignons et foie gras... | 22,90€/kg |

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois :

| | |
|---------------------------|------------|
| Nature..... | 3,50€/part |
| Girolles..... | 4,50€/part |
| Foie gras et morilles.... | 4,80€/part |

Pommes dauphines :

| | |
|-------------------------|------------|
| Natures..... | 2,50€/100g |
| Cèpes..... | 2,90€/100g |
| Marrons confits..... | 27,90€/kg |
| Fricassée de cèpes..... | 35,90€/kg |

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Menu Gourmand

Coquille Saint-Jacques

Ballotine de canard

Haut de cuisse de chapon
braisé sauce au foie gras

Gratin dauphinois
au foie gras et morilles



24,00€
le menu

Ouverture Décembre :
Nous vous accueillons du mardi
au dimanche de 8h à 12h30.

Les 22, 23, 24 et 29, 30, 31 :
nous serons ouverts jusqu'à 13h.

La boucherie sera fermée les lundis
25 décembre et 1er janvier.

Pour mieux vous servir :

Nous vous invitons à passer vos
commandes*, pour Noël : avant le 15
décembre et pour le nouvel an : avant
le 22 décembre.

*dans la limite de nos stocks
disponibles.

Nous choisissons ensemble un
créneau horaire de 30 minutes pour
le retrait de votre commande afin de
limiter votre attente.

*Nous vous souhaitons de
très belles fêtes gourmandes !*

INSPIRATIONS GOURMANDES



Le goût avant tout !

Boucherie Chez Yves

**73, rue Nationale
07120 RUOMS**

04 75 39 63 53

www.boucherie-chez-yves.fr

Boucherie CHEZ YVES