

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.....	6,95€/p.
Tourte aux champignons.....	3,90€/p.
Cocotte Saint-Jacques/crevettes....	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 chevreuil.....	26,80€/kg
Terrine de crabe et homard.....	27,90€/kg
Terrine d'écrevisse.....	29,90€/kg

*réservation 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.....	28,95€/kg
Gigot d'agneau.....	22,75€/kg
Baron d'agneau au beurre persillé...	34,40€/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.....	29,90€/kg
Fricassée de cèpes.....	35,90€/kg
Risotto champignons.....	4,50€/part



*Nous vous souhaitons de
belles fêtes gourmandes !*



Menu Gourmand

Coquille Saint-Jacques

Ballotine de chevreuil

*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 mercredis
25 décembre et 1er janvier.

Pour mieux vous servir :

Nous vous invitons à passer vos
commandes*, avant le 15 décembre
pour Noël et avant le 22 décembre,
pour le nouvel an.*Dans la limite de
nos stocks disponibles.

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

A très vite !

INSPIRATIONS GOURMANDES



2024

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**