

## 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.....	7,20€/p.
Tourte aux champignons.....	3,90€/p.
Cocotte Saint-Jacques/crevettes....	8,50€/p.

## ENTRÉES FROIDES

Lobe de foie gras éveiné*	99,00€/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.....	26,80€/kg
Terrine de crabe et homard.....	27,90€/kg
Terrine d'écrevisse.....	29,90€/kg

\*réservation conseillée



*Nous vous souhaitons de  
très belles fêtes gourmandes !*

\*\*\*\*\*

## 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.....	22,90€/kg
Filet mignon de porc aux girolles.....	27,90€/kg
Souris de cerf au poivre et cognac.....	28,90€/kg
Civet de chevreuil grand veneur.....	32,90€/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.).....	19,90€/kg
Chapon (± 3,5kg, 8/10 pers.).....	17,90€/kg
Mini chapon (± 2,5kg, 6/8 pers.).....	21,90€/kg
Poularde (± 3kg, 8 pers.).....	17,50€/kg
Pintade chaponnée (± 2,2kg, 6 pers.).....	25,90€/kg
Pintade (± 2kg, 5/6 pers.).....	15,20€/kg
Poulet (± 2kg, 5/6 pers.).....	11,90€/kg
Pigeon (± 500g, 2 pers.).....	33,90€/kg
Caille (± 400g, 1 pers.).....	19,90€/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

# 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*

25,00€  
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 jeudis  
25 décembre et 1er janvier.

Pour vous garantir le meilleur service :

Nous vous invitons à passer vos  
commandes\*, avant le 17 décembre  
pour Noël et avant le 24 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 !*

Suivez-nous sur



Réalisation : Boucherie chez Yves  
Ne pas jeter sur la voie publique, merci.

# INSPIRATIONS GOURMANDES



*Le goût avant tout !*

**Boucherie Chez Yves**

**73, rue Nationale  
07120 RUOMS**

**04 75 39 63 53**

**[www.boucherie-chez-yves.fr](http://www.boucherie-chez-yves.fr)**

**[contact@boucherie-chez-yves.fr](mailto:contact@boucherie-chez-yves.fr)**