

Les plats préparés à réchauffer

TARIFS 2022

LES POISSONS

Saumon sauce Hollandaise.....	8.50 € la part
Saumon sauce aux choix.....	8.30 € la part
Filet de Julienne sauce aux choix.....	7.00 € la part
Filet de Sole sauce aux choix.....	8.50 € la part
Dos de cabillaud sauce aux choix.....	8.50 € la part

Les sauces proposées avec les poissons:

Ciboulette, framboise, bercy, cidre, aurore, armoricaine, etc...

LES VIANDES EN SAUCES

Rôti de porc en sauce et ses légumes.....	6.50 € la part
Filet mignon farci en sauce et ses légumes.....	7.80 € la part
Rôti de veau en sauce et ses légumes.....	8.50 € la part
Poitrine de veau farcie en sauce et ses légumes.....	7.00 € la part
Pintade ou canette farcie en sauce et ses légumes.....	8.50 € la part
Magret de canard en sauce et ses légumes.....	Prix selon le cours

Les sauces proposées avec les viandes:

Normande, champignon, poivre, etc...

Les légumes proposés : Poêlée forestière, haricots vert, gratin Dauphinois, Pomme de terre sautées, carottes au beurre.

LES GIBIERS

Biche en sauce et ses légumes.....	8.50 € la part
Chevreuril en sauce et ses légumes.....	8.00 € la part
Sanglier en sauce et ses légumes.....	7.80 € la part

Les sauces proposées avec les gibiers: Grand veneur, chasseur, forestière.

Les légumes proposés : Poêlée forestière, haricots verts, gratin Dauphinois, Pomme de terre grenailles, carottes au beurre.

N'HESITEZ PAS A COMMANDER !

YANNICK BOURGEAIS
6, place St Gentien
56220 Pluherlin
02 97 43 33 96

Flasher moi !



http://petiteboucherie.canalblog.com



LA P'TITE BOUCHERIE

TARIFS 2022

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR - FABRICANT

Yannick Bourgeais - Pluherlin
vous souhaite de bonnes fêtes
de fin d'année 2022



- BOUDINS BLANC
- PÂTÉS
- MOUSSE DE FOIE
- SAUCISSONS
- ANDOUILLES

N'HESITEZ PAS A COMMANDER!
02 97 43 33 96

La P'tite boucherie - Charcuterie vous propose 2 menus aux choix

Menu à 20,00 €

Saumon fumé (2 tranches)

+

Coquille de poissons

+

Pintade farcie
sauce forestière
et son gratin
de pommes de terre

Pour l'achat de 4 menus à 20,00 €
= 1 bouteille de Côte du Rhône offerte.

Menu à 27,00 €

Saumon fumé (2 tranches)

+

Cassolette de Saint Jacques

+

Filet de Julienne sauce Armoricaïne

+

Sanglier sauce au poivre
Fagot de haricots vert
Gratin Dauphinois

Pour l'achat de 4 menus à 27,00 €
= 1 bouteille de Bordeaux offerte.



Pour les menus du réveillon de Noël, commandez avant le: 18/12/2022
Pour les menus du réveillon du nouvel an, commandez avant le: 24/12/2022

AMUSE-BOUCHES

Toast
Petit four salé
Verrine



TARIFS 2022

0,60 € la part
0,60 € la part
0,90 € la part

ENTRÉES faits maison

Tous les produits sont cuisinés maison

Grand choix de foie gras de canard à partir de (nature, chocolat & écorces d'orange, Magret fumé...)

Sur commande et prix selon le cours

Certains produits ne sont disponibles qu'en période de fêtes de fin d'année.

Saumon fumé 40,80 €/kg
Terrine de chevreuil 15,00 €/kg
Terrine de sanglier 15,00 €/kg
Galantine de canard 12,80 €/kg
Galantine de pintade 12,80 €/kg
Galantine de chevreuil 16,50 €/kg
Grand choix de boudin blanc à partir de 22,50 €/kg

Ananas surprise 4,50 € la pièce
Avocat au crabe 2,20 € la pièce
Coquille de poisson 3,40 € la pièce
Cassolette de Saint-Jacques 4,10 € la pièce
Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes 4,10 € la pièce
Feuilleté de St Jacques aux petits légumes 4,30 € la pièce
Bouchée aux fruits de mer 3,80 € la pièce
Terrine de saumon 21,50 €/kg
Terrine de St Jacques 25,50 €/kg
Coquille de saumon au crabe ou crevette (froide) 2,80 € la pièce
Poisson farci (différentes variétés) Prix, nous consulter

LES VOLAILLES DÉSOSSÉES

(Désossées et reconstituées pour 6 personnes environ)
fait maison

Canette: Pêche ou poire ou pommes 16,50 €/kg
Canette: Fruits des bois ou raisin ou marron 17,50 €/kg
Canette: Forestière (Mélange de champignons) 20,50 €/kg
Pintade: Pêche ou poire ou pommes 16,50 €/kg
Pintade: Fruits des bois ou raisin ou marron 17,50 €/kg
Pintade: Forestière (Mélange de champignons) 20,50 €/kg

(Possibilité de farcir aux cèpes ou au foie gras, prix suivant les cours)

VOLAILLES DE "VOLAILLES GUILLEROISES"

TARIFS 2022

Chapon Bleu Blanc Cœur 18,50 €/kg
Dinde Bleu Blanc Cœur 18,00 €/kg
Poularde Bleu Blanc Cœur 17,50 €/kg
Pintade chaponnées Bleu Blanc Cœur 18,50 €/kg
Pintade Bleu Blanc Cœur 15,50 €/kg
Poulet Bleu Blanc Cœur 11,50 €/kg

Attention aux dates pour vos commandes, certains produits peuvent venir à manquer.

VOLAILLES & GIBIERS (SUITE)

Volaille de Bresse (sur commande/ prix selon les cours appelez-nous) 11,50 €/kg
Canette } Prix selon le cours !
Cuisson de cerf } Se renseigner
Cuisson de chevreuil }
Cuisson de sanglier }

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES CRUES

Rôti de porc Orloff 19,50 €/kg
Rôti de porc aux 3 fruits 18,00 €/kg
Feuilleté de veau Orloff 27,00 €/kg
Cuisse de poulet farcie 20,50 €/kg
Cuisse de pintade farcie 22,50 €/kg
Filet mignon de porc farci au jambon de bayonne 26,50 €/kg
Rôti de boeuf au Roquefort 30,00 €/kg
Wrap de boeuf 26,00 €/kg

GOÛTS SAUVAGES

Cerf (pavé) } Prix selon le cours !
Daim (pavé dans le cuisson) } Se renseigner
Sanglier (pavé dans le cuisson) }

N'HESITEZ PAS
A COMMANDER !
02 97 43 33 96



BOUDINS BLANC
PÂTÉS
MOUSSE DE FOIE
SAUCISSONS
ANDOUILLES

Certains produits ne sont disponibles qu'en période de fêtes de fin d'année.