

Les plats préparés à réchauffer

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
Suprême de volaille en sauce et ses légumes.....	12,50 € la part

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
Chevreuil en sauce et ses légumes.....	8.00 € la part
Sanglier en sauce et ses légumes.....	7.00 € la part

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

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

**N'HESITEZ PAS
A COMMANDER !**

YANNICK BOURGEOIS
6, place St Gention
56220 Pluherlin
02 97 43 33 96

Flasher moi !



<http://petiteboucherie.canalblog.com>



LA P'TITE BOUCHERIE

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR - FABRICANT

Yannick Bourgeois - Pluherlin
vous souhaite de bonnes fêtes
de fin d'année 2023



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

Menu à 27,00 €

Saumon fumé
(2 tranches)

Cassolette de
Saint Jacques

Filet de Julienne
sauce Armoricaïne

Filet mignon farci
et sauce poivre
Fagot de haricots verts
Gratin Dauphinois

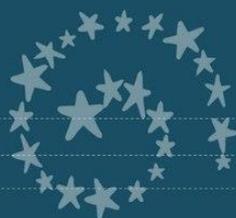
Pour l'achat de 4 menus à 20,00 €
= 1 bouteille de Côte du Rhône offerte.

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

Pour les menus du réveillon de Noël,
commandez avant le: 18/12/2023
Pour les menus du réveillon du nouvel an,
commandez avant le: 24/12/2023

AMUSE-BOUCHES

Toast	0,60 € la part
Petit four salé	0,60 € la part
Verrine	0,90 € la part



TARIFS
2022-2023

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
2022-2023

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)
Canette	11.50 €/kg
Cuisson de cerf	23.50 €/kg
Cuisson de chevreuil	33.00 €/kg
Cuisson de sanglier	23.50 €/kg

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 bœuf au Roquefort	30,00 €/kg

GOÛTS SAUVAGES

Cerf (pavé)	34.00 €/kg
Kangourou (pavé mariné)	28.00 €/kg
Daim (pavé dans le cuissot)	34.00 €/kg
Sanglier (pavé dans le cuissot)	33.00 €/kg

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

**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.