

Les plats préparés à réchauffer

TARIFS 2025

LES POISSONS

Saumon sauce Hollandaise	9.50 € la part
Saumon sauce aux choix	9.30 € la part
Filet de Julienne sauce aux choix	8.50 € la part
Filet de Sole sauce aux choix	9.50 € la part
Dos de cabillaud sauce aux choix	9.50 € 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	8.00 € la part
Filet mignon farci en sauce et ses légumes	9.00 € la part
Suprême de volaille en sauce et ses légumes	13.50 € la part
Rôti de veau en sauce et ses légumes	10.70 € la part
Pintade ou canette farcie en sauce et ses légumes	9.50 € la part
Magret de canard en sauce et ses légumes	13.00 € 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	10.50 € la part
Chevreuil en sauce et ses légumes	10.00 € la part
Sanglier en sauce et ses légumes	9.00 € 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.

LA P'TITE BOUCHERIE

TARIFS 2025

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR - FABRICANT

Yannick Bourgeais - Pluherlin
vous souhaite de bonnes fêtes
de fin d'année 2025



- BOUDINS BLANC
- OPÂTÉS
- MOUSSE DE FOIE
- SAUCISONS
- ANDOUILLES

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

La P'tite boucherie - Charcuterie vous propose 1 menu

Menu à 24,00 €

Saumon fumé (2 tranches)

Coquille de Saint-Jacques

Rôti de veau

et sa sauce au poivre,

Gratin de pommes de terre

Fagot d'haricots verts

Pour l'achat de 4 menus à 24,00 €
=
1 bouteille de Côte-du-Rhône offerte.

Pour les menus du réveillon de Noël,
commandez avant le: 18/12/2025

Pour les menus du réveillon du nouvel an,
commandez avant le: 24/12/2025

AMUSE-BOUCHES

Toast
Petit four salé
Verrine

ENTRÉES faits maison

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

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

Saumon fumé
Terrine de chevreuil
Terrine de sanglier
Galantine de canard
Galantine de pintade
Galantine de chevreuil

Ananas surprise
Avocat au crabe
Coquille de poisson
Cassolette de Saint-Jacques
Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes
Feuilleté de St Jacques aux petits légumes
Bouchée aux fruits de mer
Terrine de saumon
Terrine de St Jacques
Coquille de saumon au crabe ou crevette (froide)

LES VOLAILLES DÉSOSSÉES

(Désossées et reconstituées pour 6 personnes environ)
fait maison

Canette: Pêche ou poire ou pommes
Canette: Fruits des bois ou raisin ou marron
Canette: Forestière (Mélange de champignons)
Pintade: Pêche ou poire ou pommes
Pintade: Fruits des bois ou raisin ou marron
Pintade: Forestière (Mélange de champignons)

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

TARIFS 2025

0,70 € la part
0,70 € la part
1,00 € la part

Tous les produits sont cuisinés maison

Sur commande et
prix selon le cours

44,00 €/kg
17,00 €/kg
17,00 €/kg
15,00 €/kg
15,00 €/kg
19,00 €/kg

5,50 € la pièce
2,70 € la pièce
3,80 € la pièce
4,30 € la pièce
4,30 € la pièce
4,50 € la pièce
4,00€ la pièce
22,50 €/kg
27,50 €/kg
3,00 € la pièce

VOLAILLES DE VOLAILLES GUILLÉROISES

Chapon
Dinde
Poularde
Pintade chaponnée
Pintade
Poulet

Volaille de Bresse
Canette
Cuisson de cerf
Cuisson de chevreuil
Cuisson de sanglier

Bleu Blanc Coeur
Bleu Blanc Coeur

(sur commande/ prix selon les cours appelez nous)
13,50 €/kg
25,50 €/kg
35,50 €/kg
25,50 €/kg

TARIFS 2025

20,50 €/kg
20,00 €/kg
19,50 €/kg
20,50 €/kg
17,50 €/kg
13,50 €/kg

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES CRUES

Rôti de porc Orloff	21,50 €/kg
Rôti de porc aux 3 fruits	20,00 €/kg
Feuilleté de veau Orloff	29,00 €/kg
Cuisse de poulet farcie	22,50 €/kg
Cuisse de pintade farcie	24,50 €/kg
Filet mignon de porc farci au jambon de bayonne	28,50 €/kg
Rôti de boeuf au Roquefort	32,00 €/kg

GOÛTS SAUVAGES

Cerf (pavé)
Sanglier (pavé dans le cuissot)

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
SAUCISONS
ANDOUILLES

PRIX
SELON
LE COURS

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