

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
Supreme 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
Chevreur 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 Bourgeois - Pluherlin
vous souhaite de bonnes fêtes
de fin d'année 2025



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 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.**

AMUSE-BOUCHES

Toast
Petit four salé
Verrine

TARIFS 2025

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

Sur commande et
prix selon le cours

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

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

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)

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

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)

18,50 €/kg
19,50 €/kg
22,50 €/kg
18,50 €/kg
19,50 €/kg
22,50 €/kg

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

VOLAILLES DE VOLAILLES GUILLÉROISES

Chapon
Dinde
Poularde
Pintade chaponnées
Pintade
Poulet

Bleu Blanc Coeur
Bleu Blanc Coeur
Bleu Blanc Coeur
Bleu Blanc Coeur
Bleu Blanc Coeur
Bleu Blanc Coeur

20.50 €/kg
20.00 €/kg
19.50 €/kg
20.50 €/kg
17.50 €/kg
13.50 €/kg

TARIFS 2025

Volaille de Bresse

(sur commande/ prix selon les cours appelez nous)

Canette
Cuisson de cerf
Cuisson de chevreuil
Cuisson de sanglier

13.50 €/kg
25.50 €/kg
35.50 €/kg
25.50 €/kg

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES CRUES

Rôti de porc Orloff
Rôti de porc aux 3 fruits
Feuilleté de veau Orloff
Cuisse de poulet farcie
Cuisse de pintade farcie
Filet mignon de porc farci au jambon de bayonne
Rôti de boeuf au Roquefort

21,50 €/ kg
20,00 €/kg
29,00 €/ kg
22,50 €/ kg
24,50 €/ kg
28,50 €/ kg
32,00 €/ kg

GOÛTS SAUVAGES

Cerf (pavé)
Sanglier (pavé dans le cuisson)

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

PRIX
SELON
LE COURS

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.