Les plats préparés à réchauffer

TARIFS 2026

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 farçie 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.

http://petiteboucherie.canalblog.com

TARIFS 2026

LA P'TITE BOUCHERIE

BOUCHER – CHARCUTIER – TRAITEUR – FABRICANT

Yannick Bourgeais - Pluherlin vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année 2026

PLUSIEURS FOIS PRIMÉ AUX CONCOURS INTERNATIONAUX

- 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.

Pour les menus du réveillon de Noël, commandez avant le: 19/12/2026
Pour les menus du réveillon du nouvel an, commandez avant le: 24/12/2026

AMUSE-BOUCHES

TARIFS 2026

Toast	0,70 € la part
Petit four salé	0,70 € la part
Verrine	1,00 € la part

ENTRÉES *faîts maison*

Tous les produits sont cuisinés maison

Grand choix de foie gras de canard à partir de — Sur commande et prix selon le cours
(nature, chocolat & écorces d'orange)

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

Saumon fumé	44,00 €/ kg
Terrine de chevreuil	17,00 €/ kg
Terrine de sanglier	17,00 €/ kg
Galantine de canard	15,00 €/ kg
Galantine de pintade	15,00 €/ kg
Galantine de chevreuil	19,00 €/ kg

Ananas surprise	5,50 € la pièce
Avocat au crabe	2,70 € la pièce
Coquille de poisson	3,80 € la pièce
Cassolette de Saint-Jacques	4,30 € la pièce
Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes	4,30 € la pièce
Feuilleté de St Jacques aux petits légumes	4,50 € la pièce
Bouchée aux fruits de mer	4,00€ la pièce
Terrine de saumon	22.50 €/kg
Terrine de St Jacques	27.50 €/kg
Coquille de saumon au crabe ou crevette (froide)	3,00 € la pièce

LES VOLAILLES DÉSOSSÉES

(Désossées et reconstituées pour 6 personnes environ)
fait maison

Canette: Pêche ou poire ou pommes	18,50 €/kg
Canette: Fruits des bois ou raisin ou marron	19,50 €/kg
Canette: Forestière (Mélange de champignons)	22,50 €/kg
Pintade: Pêche ou poire ou pommes	18,50 €/kg
Pintade: Fruits des bois ou raisin ou marron	19,50 €/kg
Pintade: Forestière (Mélange de champignons)	22,50 €/kg

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

TARIFS 2026

VOLAILLES

Chapon	20.50 €/kg
Dinde	20.00 €/kg
Poularde	19.50 €/kg
Pintade chaponnées	21.50 €/kg
Pintade	17.50 €/kg
Poulet	13.50 €/kg

Volaille de Bresse	(sur commande/ prix selon les cours appelez nous)
Canette	13.50 €/kg
Cuissot de cerf	25.50 €/kg
Cuissot de chevreuil	35.50 €/kg
Cuissot de sanglier	25.50 €/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

PRIX SELON LE COURS

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

PLUSIEURS FOIS PRIME AUX CONCOURS INTERNATIONAUX

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

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