02.37.30.07.02
Boucherie artisanale
depuis 1982

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

- Dimanche 20 décembre : 8h – 13h
- Lundi 21 décembre : 8h – 19h
- Lundi 28 décembre : 8h – 19h

BOUCHERIE DYNAMIQUE

VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES



MENU DISPONIBLE À PARTIR DU 18/12, SUR COMMANDE.

MENU GOURMAND

Pour 2 personnes
Poids : 1.150kg



Entrée

Bloc de foie gras de canard
Origine France

2 portions de 40g
Tranche de bloc de foie gras de canard (30%), relevé d'une pointe d'Armagnac.

Premier Plat

Ravioles forestières
Sauce crémeuse aux cèpes

2 portions de 120g
De savoureuses ravioles garnies avec une farce cèpes et champignons de Paris accompagnées d'une sauce crémeuse aux cèpes.



Deuxième Plat



Purée de butternut et noisettes

2 portions de 120g
Purée onctueuse à base de courge, butternut et noisettes concassées.

Marrons cuisinés

2 portions de 100g
Marrons cuisinés avec échalotes, graisse de canard, persil, oignons préfrits et épices.



Sauté de porcelet
à la bière et sirop d'érable

2 portions de 195g
Sauté de porcelet doré au four puis mijoté dans une sauce à base de fond de veau, de bière de Noël et d'oignons, parfumée au sirop d'érable.

20€ /pers.
soit 40€ le coffret

MENU GASTRONOMIQUE

Pour 2 personnes
Poids : 1.490kg



Entrée

Bloc de foie gras de canard
Origine France

2 portions de 40g
Tranche de bloc de foie gras de canard (30%), relevé d'une pointe d'Armagnac.

Premier Plat



Filet de dorade
Sauce beurre blanc Sauternes

2 portions de 170g
Filet de dorade royale avec peau accompagné de sa sauce à base de beurre, crème, échalotes et Sauternes.



Risotto au parmesan AOP et champignons de Paris
Saveur champignons

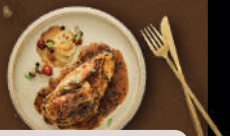
2 portions de 125g
Riz cuisiné dans une sauce crémeuse à base de parmesan AOP, d'échalotes et de champignons de Paris émincés.

Deuxième Plat

Fondue de poireaux aux girolles
Saveur champignons

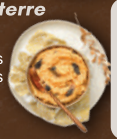
2 portions de 109g
Poireaux émincés, girolles entières, échalotes, sauce crémeuse et cerfeuil.





Embeurée de pommes de terre
aux morilles

2 portions de 110g
Pommes de terre montées au beurre et agrémentées de morilles.



Suprême de pintade
jus corsé et trompettes de la mort

2 portions de 200g
Suprême de pintadeau (avec os) doré au four et cuisiné dans un jus corsé, trompettes de la mort, thym et laurier

26€ /pers.
soit 52€ le coffret

POUR COMMENCER LES FÊTES

L'APÉRITIF FESTIF

Mini Ballotines — 6€00 (Au choix la pièce de 150g)
- Pintade au cognac et amandes
- Sanglier et aux pistaches
- Chapons aux abricots et noisettes
- Volaille aux girolles

Mini pâté en croûte — 7€90 (Au choix la pièce de 450g)
- Richelieu
- Poulet moutarde
- Morilles

16 Gougères au fromage — 8€90 (Le plateau 175g)

Petits fours — 9€90 (Au choix)
- 16 Mini cakes traiteur la pièce de 240g
- 16 Mini paniers feuilletés la pièce de 200g
- 16 Mini saucisses costumées la pièce de 250g
- 16 Petits fours traiteur la pièce de 235g

Saucisses cocktail — 5€90 (Au choix la pièce de 300g)
- Boudin blanc cocktail
- Saucisse cocktail

Verrines — 9€90 (Au choix les 6 de 270g)
- 6 Verrines avocat et coktail de crevettes
- 6 Verrines tartare de tomates et thon
- 6 Verrines tartare de concombres et surimi





LE FOIE GRAS

Mini bloc apéritif — 9€90 (Au choix la pièce de 110g)
- Foie gras de canard au piment d'Espelette
- Foie gras de canard au sel de Guérande
- Foie gras de canard et mangue

Foie gras canard mi-cuit — 49€50 (Le bloc de 500g)

Foie gras canard entier mi-cuit — 129€90 (Le kg - La tranche d'environ 50g)

Bocal de foie gras de canard entier — ~~26€90~~ 19€90 (Le bocal de 180g)

Lobe de foie gras de canard cru déveiné — 79€00 (Le kg - Pièce d'environ 500-600g)

Les confits — 4€50 (Au choix la pièce de 110g)
- Figues
- Oignons







LES ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé norvegien — 64€90 (Le kg - La tranche d'environ 100g)

Terrine gourmande de la mer — 47€90 (Le kg - La tranche d'environ 125g)

Terrine d'avocat au crabe — 23€90 (Le kg - La tranche d'environ 125g)

Galantines — 22€90 (Le kg - La tranche d'environ 50g)
- Galantine de volaille fine champagne
- Galantine de chapon aux girolles
- Galantine de canard aux pistaches

Pâté en croûte
- Richelieu — 28€90 (Le kg - La tranche d'environ 150g)
- Foie gras de canard — 39€90 (Le kg - La tranche d'environ 150g)
- Poulet crème de Bresse — 38€90 (Le kg - La tranche d'environ 150g)

Mini Canetons — 3€30 (La pièce de 50g)

LES ENTRÉES CHAUDES

Tourte noix de St-Jacques, ris de veau — 5€90 (La pièce de 110g)

Croustade de noix de St-Jacques — 5€50 (La pièce de 160g)

Coquille St Jacques à la Normande — 7€20 (La pièce de 190g)

12 Escargots de Bourgogne — 11€90 (La boite de 89g)
Belle grosseur

48 Escargots de Bourgogne — 39€90 (La boite de 355g)
Belle grosseur

Tourte canard champignons forestiers — 5€90 (La pièce de 110g)

LES BOUDINS BLANCS

Nature à l'ancienne — 17€90 (Le kg - pièce de 125g)

À l'ancienne à la truffe d'été 1% — 34€50 (Le kg - pièce de 125g)

À l'ancienne aux Morilles — 26€90 (Le kg - pièce de 125g)

A l'ancienne aux girolles — 19€90 (Le kg - pièce de 125g)

Au foie gras de canard et figues — 44€90 (Le kg - pièce de 125g)

LES VOLAILLES

LES VOLAILLES LABEL ROUGE

Les Éleveurs du Centre-Val de Loire

Dinde fermière	**19€90** Le kg – Pièce d'environ 3kg
Chapon fermier l'authentique pâttes bleues	**19€90** Le kg – Pièce d'environ 3kg
Pintade fermière	**15€90** Le kg – Pièce d'environ 1,400kg
Poulet fermier l'authentique pâttes bleues 100 jours min	**13€90** Le kg – Pièce d'environ 2,200kg



LES VOLAILLES

DE LA FERME DU LUTEAU

Chapon traditionnel	**19€90** Le kg – Pièce d'environ 3kg à 3,500kg
Chapon de pintade	**29€90** Le kg – Pièce d'environ 2,500kg à 3kg
Poulet jaune	**11€90** Le kg – Pièce d'environ 2kg
Poularde	**17€90** Le kg – Pièce d'environ 2kg à 2,200kg



LES AUTRES VOLAILLES

Canette fermière Label Rouge	**14€90** Le kg – Pièce d'environ 2kg
Caille	**4€50** Pièce de 200g

LES VOLAILLES FARCIES

Dinde désossée entière 2,5kg ou demi 1,25kg	**20€90** Le kg
Farcie aux marrons	
Farcie à la forestière	
Farcie foie gras de canard (20% de foie gras dans la farce)	**29€90** Le kg
Chapon désossé entier 2,5kg ou demi 1,25kg	**24€90** Le kg
Farci aux marrons	
Farci à la forestière	
Farci foie gras de canard (20% de foie gras dans la farce)	**39€90** Le kg
Pintade désossée	**22€90** Le kg – Pièce d'environ 1,5kg
Farcie aux raisins	
Farcie à la forestière	
Farcie foie gras de canard (20% de foie gras dans la farce)	**27€90** Le kg
Canette farcie à l'orange	**29€90** Le kg – Pièce d'environ 1,5kg
Poulet désossé	**19€90** Le kg – Pièce d'environ 1,5kg
Farci Orloff	
Farci forestier	
Ballotin de poulet foie gras et girolles	**9€90** La pièce de 500g
Caille avec os farcie aux raisins	**5€90** La pièce de 250g

LE CANARD

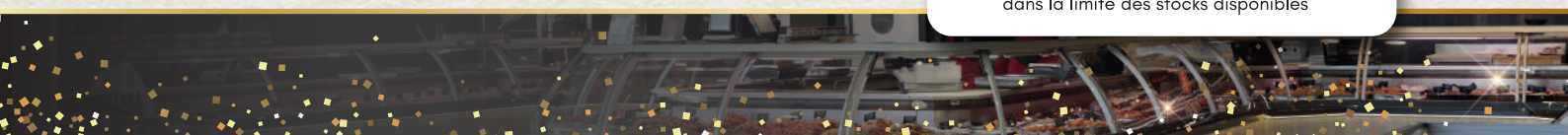
Filet de canard	**24€90** Le kg – Pièce d'environ 350g
Magret de canard	**29€90** Le kg – Pièce d'environ 400g
Rôti de filet de canard	**29€90** Le kg – Pièce d'environ 800g
Nature	
Mariné basquaise avec piment d'Espelette	
Mariné crème de girolles	
Périgourdin	**49€90** Le kg- Pièce d'environ 800g



VALABLE DU :

1er décembre au 31 décembre 2026

dans la limite des stocks disponibles



LE BŒUF

Rôti filet de boeuf bardé [1,2]	54€90 Le kg
Rôti de filet de rumsteak	32€90 Le kg
Rosbeef supérieur	24€90 Le kg
Tournedos filet de boeuf [1,2]	54€90 Le kg - La pièce d'environ 130g
Tournedos de boeuf	28€90 Le kg - La pièce d'environ 130g



LE VEAU

Grenadin de filet de veau	39€90 Le kg - La pièce d'environ 130g
Grenadin de noix de veau	26€90 Le kg - La pièce d'environ 130g
Rôti noix de veau	26€90 Le kg
Rôti de veau Orloff	32€90 Le kg
Rôti de veau Lyonnais	32€90 Le kg
Ris de veau de coeur	69€90 Le kg

L'AGNEAU

Gigot d'agneau semi paré [2]	26€90 Le kg - La pièce d'environ 2.4kg
Rôti gigot d'agneau au beurre d'escargot [2]	32€90 Le kg
Rôti d'épaule d'agneau au beurre d'escargot [2]	24€90 Le kg



LE PORC

Rôti de porc norvégien	26€90 Le kg
Rôti de porc miel abricot	21€90 Le kg
Rôti de porc provençal	21€90 Le kg
Filet mignon de porc périgourdin et girolles	29€90 Le kg - La pièce d'environ 650g
Filet mignon de porc façon Orloff	24€90 Le kg - La pièce d'environ 650g

LES PLATS CUISINÉS FESTIFS

Paupiette de saumon beurre citron	7€90 La part de 240g
Turban de sole tropicale sauce crème whisky	6€90 La part de 200g
Médaillon de chapon sauce foie gras	8€90 La part de 250g
Sauté au chevreuil et cerf sauce grand veneur Portion d'environ 170g soit 5,08€	29€90 le kg
Sauté d'autruche aux agrumes Portion d'environ 190g soit 5,68€	29€90 le kg



LES ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois à la crème Portion d'environ 200g soit 2,58€	12€90 Le kg
Pommes dauphines artisanales Portion d'environ 150g soit 3,44€	22€90 Le kg
Purée de butternut et noisettes Portion d'environ 150g soit 2,98€	19€90 Le kg
Pommes de terre grenaille et légumes Portion d'environ 150g soit 2,84€	18€90 Le kg
Pommes de terre grenaille cuites au four Portion d'environ 150g soit 2,84€	18€90 Le kg
Beignets de champignons Portion d'environ 150g soit 3,88€	25€90 Le kg
Beignets de courgettes Portion d'environ 150g soit 3,59€	23€90 Le kg

HORAIRES DES FÊTES

Noël

Dimanche 20 décembre	8h - 13h
Lundi 21 décembre	8h - 19h
Mardi 22 décembre	8h - 19h
Mercredi 23 décembre	8h - 19h
Jeudi 24 décembre	8h - 18h
Vendredi 25 décembre	Fermé

Nouvel An

Dimanche 27 décembre	Fermé
Lundi 28 décembre	8h - 19h
Mardi 29 décembre	8h - 19h
Mercredi 30 décembre	8h - 19h
Jeudi 31 décembre	8h - 18h
Vendredi 01 janvier 2027	Fermé

Produits Origine ou élaborés en France sauf : **1** -Produits Origine Allemagne, **2** -Produits Origine Irlande



CASIERS LIBRE SERVICE 24/7

- **Luisant** 26 Avenue de la République
- **Nogent-le-Phaye** Parking Jardinerie du bois Paris
- **Dammarie** 25 Rue de Chartres
- **Saint-Aubin-des-Bois** 11 rue de la libération
- **Fresnay-le-Comte** 3 Rue de la mairie
- **Fontenay-sur-Eure** Parking Lav'car Lieu-dit Mon Idée
- **Barjouville** 30 Rue des Pierres Missigault

Livraison partout en France

Photos non contractuelles - Ne pas jeter sur la voie publique - Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour - Catalogue conçu et réalisé par Influmedia.