

2024

BOUCHERIE DYNAMIQUE
Rue Henri Macé
28000 CHARTRES
02 37 30 07 02 - contact@bd28.fr



Tarifs valables du 1er au 31 décembre 2024

www.boucherie-dynamique.com



Catalogue

FESTIF

Horaires exceptionnels:
Dimanche 22 de 8h à 12h
Lundi 23 et 30 de 8h à 19h
Mardi 24 et 31 de 8h à 17h

Notre magasin sera fermé le 25 et 29 décembre 2024 et le 1er janvier 2025

MISES EN BOUCHE



Mini bloc apéritif de foie gras de canard
Nature, Figues, Piment d'Espelette
ou Sauternes au choix 9.90€ la pièce de 110g

Mini pâté en croûte
• Saumon (430g)
• Richelieu ou Morilles (450g) au choix 7.90€ la pièce

Mini ballotine
• Pintade au cognac et amandes
• Sanglier aux pistaches au choix 5.95€ la pièce de 150g

Plateau mixte 42 petits fours cocktail 39.90€ le plateau de 800g

Mini feuilleté apéritif individuel
• Mini burger boeuf et comté AOP 2.00€ la pièce de 35g
• Croque monsieur truffé 1.50€ la pièce de 20g
• Croque monsieur nature 1.00€ la pièce de 20g
• Choux aux escargots 1.00€ la pièce de 10g
• Quiches rillons chèvre 1.00€ la pièce de 15g
• Pizza 1.00€ la pièce de 15g



ENTRÉES

Froides et chaudes

Foie gras de canard entier mi-cuit
• Le bloc de 500g 49.50€ le bloc soit 99€ le kg
• La tranche d'env. 50g 129.90€ le kg

Bocal de foie gras de canard entier *Promo* 19.90€ le bocal de 180g
au lieu de 26.90€

Confit de figues ou oignons au choix 4.50€ la pièce de 150g

Mini cannetons 3.20€ la pièce de 50g

Galantine au choix en tranche d'env. 50g
• Volaille
• Chevreuil aux cèpes
• Faisan aux pistaches au choix 21.90€ le kg

Pâté en croûte en tranche d'env. 120g
• Richelieu 28.90€ le kg
• Au poulet crème de Bresse 36.90€ le kg
• Au foie de canard 39.90€ le kg

Saumon fumé norvégien en tranche d'env. 50g 64.90€ le kg

Terrine gourmande de la mer tr d'env. 125g 39.90€ le kg
Saumon, saumon fumé, sandre et brochet)

Escargots de Bourgogne
• 1 douzaine 10.90€ les 12
• Lot de 4 douzaines 39.90€ les 48

Boudin blanc d'env. 125g
• Nature à l'ancienne 16.90€ le kg
• A l'ancienne à la truffe d'été 1% 34.50€ le kg
• A l'ancienne aux Morilles 26.90€ le kg
• A l'ancienne forestier 24.50€ le kg
• A l'ancienne au foie gras de canard et figues 44.90€ le kg

Feuilletés
• Tourte canard champignons forestiers 5.90€ la pièce de 110g
• Tourte noix de St-Jacques, ris de veau 5.90€ la pièce de 110g
• Ronde de St Jacques petits légumes 5.90€ la pièce de 130g
• Croustade de noix St-Jacques 4.90€ la pièce de 160g
• Coquille St Jacques à la normande 7.00€ la pièce de 190g



PLATS CUISINÉS

Prêts à déguster



✔ Civet de cerf St Hubert et marron	8.00€ la part de 170g 47.06€/kg
✔ Sauté d'autruche sauce mandarine	8.00€ la part de 190g 42.11€/kg
✔ Médaillon de lièvre à la royale sauce mandarine	10.00€ la part de 250g 40.00€/kg
✔ Médaillon de veau, coeur de ris de veau foie gras	12.00€ la part de 300g 40.00€/kg
✔ Médaillon de chapon sauce foie gras	8.00€ la part de 250g 32.00€/kg
✔ Médaillon de poulette Racan	8.00€ la part de 300g 26.66€/kg
✔ Filet de sandre au beurre blanc	10.00€ la part de 240g 41.67€/kg
✔ Fricassée de lotte à l'américaine	12.00€ la part de 300g 40.00€/kg
✔ Navarin de St Jacques	12.00€ la part de 300g 40.00€/kg
✔ Filet de bar et son risotto	12.00€ la part de 350g 34.29€/kg

Accompagnements



Poêlée de légumes festive

19.90€ le kg soit 3.98€ la part d'env. 200g



Pomme de terre grenaille

18.90€ le kg soit 2.84€ la part d'env. 150g



Purée de butternuts et noisettes

19.90€ le kg soit 2.99€ la part d'env. 150g



Beignets de courgettes

20.90€ le kg soit 3.14€ la part d'env. 150g



Gratin Dauphinois à la crème

12.90€ le kg soit 2.58€ la part d'env. 200g



Pommes dauphines artisanales

22.90€ le kg soit 3.44€ la part d'env. 150g

VIANDES FESTIVES

Prêtes à cuisiner



Rôti filet de bœuf bardé ^{1 2}	49.90€ le kg	Caille	4.50 € la pièce d'env. 200g <small>22.50€/kg</small>
Tournedos filet de boeuf ^{1 2}	49.90€ le kg	Caille farcie aux raisins A/OS	5.50 € la pièce d'env. 250g <small>22.00€/kg</small>
Rôti de filet de rumsteak	29.90€ le kg	Canette Label Rouge Auguste LAMBERT	14.90€ le kg
Tournedos de bœuf	23.90€ le kg	Canette désossée 1.500kg	
Rosbeef supérieur	23.50€ le kg	• Farcie à l'orange	29.90€ le kg
Rôti de noix de veau	23.40€ le kg	Pintade Label Rouge Orléanaise	15.90€ le kg
Rôti de veau		Pintade de décembre de la ferme du LUTEAU	18.90€ le kg
• Orloff	26.90€ le kg	Pintade désossée 1.500kg	
• Lyonnais	24.40€ le kg	• Farcie aux raisins	22.90€ le kg
Grenadin de noix de veau	23.40€ le kg	• Farcie forestière	22.90€ le kg
Grenadin de filet mignon de veau	31.90€ le kg	• Farcie foie gras	27.90€ le kg
Ris de veau de coeur ³	69.90€ le kg	Dinde Label Rouge Orléanaise	19.90€ le kg
Gigot d'agneau semi paré ²	18.30€ le kg	Dinde désossée entière 2.500kg, demi 1.250kg	
Roti Gigot d'agneau au beurre d'escargot ²	23.90€ le kg	• Farcie aux marrons	20.90€ le kg
Epaule d'agneau en rôti au beurre d'escargot ²	22.40€ le kg	• Farcie forestière	20.90€ le kg
Rôti de porc Norvégien	21.90€ le kg	• Farcie foie gras	27.90€ le kg
Rôti de porc miel abricot	17.95€ le kg	Chapon de la ferme du LUTEAU	22.90€ le kg
Filet mignon de porc périgourdin et girolles	29.90€ le kg	Chapon Label Rouge pattes bleues	19.90€ le kg
Poularde Label Rouge Auguste LAMBERT	17.90€ le kg	Chapon désossé entier 2.500kg, demi 1.250kg	
Magret de canard d'env. 400g	29.90€ le kg	• Farcie aux marrons	24.90€ le kg
Filet de canard d'env. 350g	24.90€ le kg	• Farcie forestière	24.90€ le kg
Rôti de filet de canard d'env. 800g		• Farcie foie gras	34.90€ le kg
• Nature	29.90€ le kg	Poulet label rouge pattes bleues	13.90€ le kg
• Mariné crème girolles	29.90€ le kg	Poulet de la ferme du LUTEAU	11.90€ le kg
• Mariné basquaise avec piment d'Espelette	29.90€ le kg	Poulet désossé 1.500kg	
• Périgourdin	49.90€ le kg	• Farcie orloff	19.90€ le kg
		• Farcie forestière	19.90€ le kg
		Ballotin de poulet	
		• Foie gras et girolles	9.90 € la pièce d'env. 400g <small>24.75€/kg</small>
		• Normand	8.90 € la pièce d'env. 400g <small>22.25€/kg</small>

Produits origine France ou élaborés France. Sauf *1 : Allemagne 2 : Irlande 3 : UE



**Retrouvez comme chaque année Eric !
Votre producteur d'huitres de l'île d'Oléron sur notre parking**

Pour toutes questions ou commandes vous pouvez le contacter au 07 70 11 29 33