



Boucherie Dynamique

VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES



VALABLE DU :

**1er décembre
au 31 décembre 2025**

dans la limite des stocks disponibles*

Horaires exceptionnels :

- Les lundis et mardis 22/12 et 23/12, 29/12 et 30/12 de **8H à 19H**
- Les mercredis 24/12 et 31/12 de **8H à 18H**

Notre magasin sera fermé

- Les jeudis 25/12/25 et 01/01/26

Boucherie artisanale
depuis 1982

02.37.30.07.02

POUR COMMENCER LES FÊTES

SAVEURS DE L'APÉRITIF

Mini Ballotines

Pintade au cognac et amandes
Sanglier et aux pistaches
Chapons aux abricots et noisettes
Volaille aux giroles

6€00
Au choix la pièce de 150g

Mini pâté en croûte

Richelieu
Poulet moutarde
Morilles
Saumon (La pièce de 430g)

7€90
Au choix la pièce de 450g

6 minis hamburgers

Boeuf et comté AOP

13€90
Le plateau 210g

18 Panachés apéritifs

6 pizzas, 6 quiches, 6 croques

23€90
Le plateau de 320g

42 petits fours cocktail salés

6 choux escargots, 6 gougères, 6 pizzas,
6 choux fromages, 6 croques truffé,
6 quiches, 6 tartes pomme et boudin noir

39€90
Le plateau de 800g

Saucisses cocktail

Boudin noir cocktail
Boudin blanc cocktail
Saucisse cocktail

5€90
Au choix la pièce de 300g

Verrines

6 Verrines avocat et cocktail de crevettes
6 Verrines tartare de tomates et thon
6 Verrines tartare de concombres et surimi

9€90
Au choix les 6 de 270g



DÉLICES DE LA MER

Saumon fumé norvégien

64€90
Le kg - La tranche d'environ 100g

Terrine gourmande de la mer

44€90
Le kg - La tranche d'environ 125g

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

Ronde de St Jacques aux petits légumes

5€90
La pièce de 130g

Coquille St Jacques à la Normande

7€20
La pièce de 190g



L'INCONTOURNABLE FOIE GRAS

Mini bloc apéritif

Foie gras de canard au piment d'Espelette
Foie gras de canard au sel de Guérande
Foie gras de canard et mangue
Foie gras de canard au poivre de Penja

9€90
La pièce de 110g

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

LES COMPLICES DU GOÛT

Confits

Figues
Oignons

4€50
Au choix la pièce de 110g



PLAISIRS DE LA TERRE

Galantines

Galantine de volaille fine champagne
Galantine de chapon aux giroles
Galantine de canard aux pistaches

21€90
Le kg - La tranche d'environ 50g

Pâté en croûte

Richelieu
Foie gras de canard
Poulet crème de Bresse

28€90
Le kg
39€90
Le kg
36€90
Le kg - La tranche d'environ 120g

Mini Canetons

3€20
La pièce de 50g

12 Escargots de Bourgogne

11€90

48 Escargots de Bourgogne

39€90

Tourte canard champignons forestiers

5€90
La pièce de 110g

BOUDINS BLANCS DE FÊTES

Nature à l'ancienne

17€90
Le kg

À l'ancienne à la truffe d'été 1%

34€50
Le kg

À l'ancienne aux Morilles

26€90
Le kg

À l'ancienne forestier

24€50
Le kg

Au foie gras de canard et figues

Pièces de 125g

44€90
Le kg

VIANDES À CUIRE ET PLATS CUISINÉS

BŒUF D'EXCEPTION

Rôti filet de bœuf bardé ^{1,2}	54€90 Le kg - La pièce d'environ 130g
Rôti de filet de rumsteak	32€90 Le kg
Rosbeef supérieur	24€90 Le kg
Tournedos filet de bœuf ^{1,2}	54€90 Le kg - La pièce d'environ 130g
Tournedos de bœuf	28€90 Le kg - La pièce d'environ 130g



VEAU DÉLICAT

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 cœur	69€90 Le kg

AGNEAU TENDRE

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
Épaule d'agneau en rôti au beurre d'escargot ²	24€90 Le kg



PORC TRADITION

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

VOLAILLE GOURMANDE

Dinde Label Rouge	19€90 Le kg - Pièce d'environ 3kg
Chapon Label Rouge	19€90 Le kg - Pièce d'environ 3kg
Pintade fermière	15€90 Le kg - Pièce d'environ 1,400kg
Canette fermière	14€90 Le kg - Pièce d'environ 2kg
Poularde Label Rouge	17€90 Le kg - Pièce d'environ 2,250kg
Poulet l'authentique pattes bleues	13€90 Le kg - Pièce d'environ 2,200kg
Caille	4€50 La pièce de 200g



VOLAILLE DE LA FERME DU LUTEAU

Chapon	19€90 Le kg - Pièce d'environ 3kg
Pintade de décembre	18€90 Le kg - Pièce d'environ 2kg
Poulet jaune	11€90 Le kg - Pièce d'environ 1,800kg

FARCIS DE FÊTES

Dinde désossée entière 2,5kg ou demi 1,25kg	20€90 Le kg
Farci aux marrons	
Farci à la forestière	*
Farci foie gras de canard (20% de foie gras dans la farce)*	27€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)*	34€90 Le kg
Pintade désossée	22€90 Le kg - Pièce d'environ 1,5kg
Farci aux raisins	
Farci à la forestière	*
Farci 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 farcie aux raisins	4€90 La pièce de 250g

CANARD RAFFINÉ

Filet de canard avec peau

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

LES COMPAGNONS DU PLAT

Gratin dauphinois à la crème

12€90
Le kg

Pommes dauphines artisanales

22€90
Le kg

Purée de butternut et noix

19€90
Le kg

Pommes de terre grenaille et légumes

18€90
Le kg

Pommes de terre grenaille cuites au four

18€90
Le kg

Pommes de terre grenaille Saladaise

17€90
Le kg

Beignets de champignons

24€90
Le kg

Beignets de courgettes

22€90
Le kg



PLATS GOURMANDS DE FÊTES

Filet de sandre au beurre blanc

9€90
La part de 240g

Paupiette de saumon beurre citron

7€90
La part de 240g

Filet de bar au beurre blanc

9€90
La part de 300g

Civet de cerf sauce grand veneur

10€00
La part de 300g

Filet de canard sans peau sauce 4 poivres

9€90
La part de 300g

Médaille de chapon sauce foie gras

8€90
La part de 250g

Sauté d'autruche aux agrumes

8€00
La part de 190g



SAUCES CHAUDES

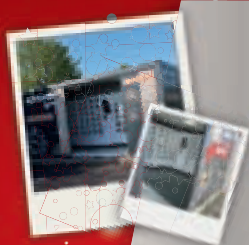
Les sauces Christian Potier

8€00
Au choix le pot de 180g

Cèpes
Morilles
Foie gras
Grand veneur
Truffe d'été

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

COMMANDEZ SUR NOTRE SITE OU PAR TÉLÉPHONE AU 02.37.30.07.02



CASIERS LIBRE SERVICE 24/7

Luisant

26 Avenue de la République

Nogent-le-Phaye

Parking Jardinerie du bois Paris



Fresnay-le-Comte
3 Rue de la mairie



Fontenay-sur-Eure
Parking Lav car Lieu-dit Mon Idée



Barjenville
30 Rue des Pierres Missigault

Les Marais de Salamine

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

Pour toutes questions ou commandes :
07 70 11 29 33

Livraison partout en France

Votre viande est conditionnée sous vide ou en atmosphère protectrice, expédiée le jour même en transport réfrigéré, pour une réception sous 24h. Elle arrive toujours fraîche et peut être congelée sans souci.

Suivez-nous également sur
nos réseaux sociaux !

