



# 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  
Chapon aux abricots et noisettes  
Volaille aux girolles

**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 gougeres, 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 coktail 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 girolles  
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

**44€90**

Le kg

Pièces de 125g

# VIANDES À CUIRE ET PLATS CUISINÉS

## BŒUF D'EXCEPTION

Rôti filet de bœuf bardé <sup>1,2</sup>	<b>54€90</b>
Le kg - La pièce d'environ 130g	
Rôti de filet de rumsteak	<b>32€90</b>
Le kg	
Rosbeef supérieur	<b>24€90</b>
Le kg	
Tournedos filet de bœuf <sup>1,2</sup>	<b>54€90</b>
Le kg - La pièce d'environ 130g	
Tournedos de bœuf	<b>28€90</b>
Le kg - La pièce d'environ 130g	



## VEAU DÉLICAT

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

## AGNEAU TENDRE

Gigot d'agneau semi paré <sup>2</sup>	<b>26€90</b>
Le kg - La pièce d'environ 2,4kg	
Rôti gigot d'agneau au beurre d'escargot <sup>2</sup>	<b>32€90</b>
Le kg	
Épaule d'agneau en rôti au beurre d'escargot <sup>2</sup>	<b>24€90</b>
Le kg	



## PORC TRADITION

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

## VOLAILLE GOURMANDE

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



## VOLAILLE DE LA FERME DU LUTEAU

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

## FARCIS DE FÊTES

Dinde désossée entière 2,5kg ou demi 1,25kg	<b>20€90</b>
Farcie aux marrons	
Farcie à la forestière	*
Farcie foie gras de canard (20% de foie gras dans la farce)*	<b>27€90</b>
Le kg	
Chapon désossé entier 2,5kg ou demi 1,25kg	<b>24€90</b>
Farci aux marrons	
Farci à la forestière	*
Farci foie gras de canard (20% de foie gras dans la farce)*	<b>34€90</b>
Le kg	
Pintade désossée	<b>22€90</b>
Farci aux raisins	
Farci à la forestière	*
Farci foie gras de canard (20% de foie gras dans la farce)*	<b>27€90</b>
Le kg	
Canette farcie à l'orange	<b>29€90</b>
Le kg - Pièce d'environ 1,5kg	
Poulet désossé	<b>19€90</b>
Farci Orloff	
Farci forestier	
Ballotin de poulet foie gras et girolles	<b>9€90</b>
La pièce de 500g	
Caille farcie aux raisins	<b>4€90</b>
La pièce de 250g	



## CANARD RAFFINÉ

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

## LES COMPAGNONS DU PLAT

<b>Gratin dauphinois à la crème</b>	<b>12€90</b>
Le kg	
<b>Pommes dauphines artisanales</b>	<b>22€90</b>
Le kg	
<b>Purée de butternut et noisettes</b>	<b>19€90</b>
Le kg	
<b>Pommes de terre grenaille et légumes</b>	<b>18€90</b>
Le kg	
<b>Pommes de terre grenaille cuites au four</b>	<b>18€90</b>
Le kg	
<b>Pommes de terre grenaille Salardaise</b>	<b>17€90</b>
Le kg	
<b>Beignets de champignons</b>	<b>24€90</b>
Le kg	
<b>Beignets de courgettes</b>	<b>22€90</b>
Le kg	



## PLATS GOURMANDS DE FÊTES

<b>Filet de sandre au beurre blanc</b>	<b>9€90</b>
La part de 240g	
<b>Paupiette de saumon beurre citron</b>	<b>7€90</b>
La part de 240g	
<b>Filet de bar au beurre blanc</b>	<b>9€90</b>
La part de 300g	
<b>Civet de cerf sauce grand veneur</b>	<b>10€00</b>
La part de 300g	
<b>Filet de canard sans peau sauce 4 poivres</b>	<b>9€90</b>
La part de 300g	
<b>Médaillon de chapon sauce foie gras</b>	<b>8€90</b>
La part de 250g	
<b>Sauté d'autruche aux agrumes</b>	<b>8€00</b>
La part de 190g	



## SAUCES CHAUDES

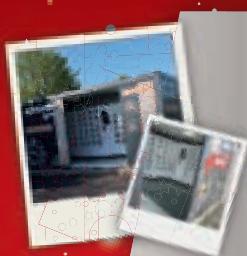
### Les sauces Christian Potier

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

**COMMANDÉZ SUR NOTRE SITE OU PAR TÉLÉPHONE AU 02.37.30.07.02**



### CASIERS LIBRE SERVICE 24/7

- Fresnay-le-Comte  
3 Rue de la mairie
- Luisant  
26 Avenue de la République
- Nogent-le-Phaye  
Parking Jardinerie du bois Paris
- Fontenay-sur-Eure  
Parking La'car Lieu-dit Mon Idée
- Barjouville  
30 Rue des Pierres Missigault



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 !

