
CARTE DE NOËL



contact@boucherie-maison-roman.com



ENTREES FROIDES / APERITIFS

TERRINES DE NOËL MAISON

- Chevreuil aux airelles (*environ 220g la tranche*).....28.9 €/kg
- Chapon aux cèpes (*environ 220g la tranche*).....28.9 €/kg
- Foie gras entier mi-cuit en tranche (*environ 80g la tranche*).....16 €/100g
- Foie gras, lobe cru entier (*environ 600g l'unité*).....120 €/kg

PÂTE CROÛTE MAISON (*environ 170g la tranche*)

- Porc à l'asiatique (gingembre, huile de sésame).....42.9 €/kg
- Foie gras, figues et canard.....42.9 €/kg
- Veau aux girolles.....42.9 €/kg
- Veau aux girolles, version cocktail (*environ 500g*).....42.9 €/kg
- Volaille aux canneberges.....42.9 €/kg

POISSONS

- Saumon fumé à l'Erable (*fabrication artisanale, 80g*).....89.9 €/kg
- Darne de saumon.....59.9 €/kg



ENTREES CHAUDES

- Escargots à la douzaine.....13.9 €/pce
- Boudin blanc truffé (3%).....32.9 €/kg
- Boudin blanc au Porto.....22.9 €/kg
- Cervelas lyonnais truffe et pistache.....32.9 €/kg
- Feuilletés coquille pur beurre Saint-Jacques (coquilles de saint-jacques, champignons de Paris, poisson fumé, sauce béchamel, crème, vin blanc, échalote.).....7.9 €/pce
- Bouchée à la reine à la blanquette de veau5.9 €/pce

N'oubliez pas les apéritifs, les assaisonnements ou encore les idées cadeaux,
notre large gamme d'**épicerie fine artisanale** accompagne vos réceptions !

Retrouvez tous les produits sur notre site **www.boucherie-maison-roman.com**



ACCOMPAGNEMENTS INDIVIDUELS

- Gratin de pommes de terre aux cèpes maison (*portion individuelle*).....17.9 €/kg
- Gratin dauphinois maison (*portion individuelle*).....17.9 €/kg
- Tatin de tomates confites et oignons caramélisés (*portion indiv. de 90g*)2.9€/pce
- Poêlée gourmande d'hiver aux légumes de saison (*panais, carottes anciennes, marrons, oignons rouges et butternuts confits au vinaigre de balsamique et miel*).....19.9 €/kg



PLATS

(environ 250g/personne)

- Chevreuil sauce Grand-Veneur.....35.9 €/kg
- Cuisse de pintade farcie aux giroles et marrons.....32.9 €/kg



PIECES DU BOUCHER

- Grenadins de veau.....39.9 €/kg
- Coeur de filet de boeuf.....65.9 €/kg
- Côte de boeuf.....36.9 €/kg
- Côte de boeuf mûré (*Angus d'Irlande, mûré 40 jours*).....55.9 €/kg
- Coeur de rumsteak.....38.9 €/kg
- Entrecôte de Wagyu - Viande d'Exception320€/kg

- Fondue bourguignonne.....38.9 €/kg
- Pierrade boeuf, volaille et veau 9.9 €/pers
- Pierrade boeuf, volaille, veau et canard..... 10.9 €/pers



VOLAILLES

CANARD

- Magret de canard à la figue.....42.9 €/kg
- Magret de canard à l'orange.....42.9 €/kg
- Magret de canard au foie gras.....48.9 €/kg

VOLAILLES PRESTIGE DE NOEL *Elevées dans le Gers, nourries au maïs*

- Dinde noire (environ 4kg/pce).....32.9 €/kg
- Poularde (environ 2.8kg/pce)28.9 €/kg
- Chapon de pintade (environ 2.5kg/pce).....39.9 €/kg
- Chapon roux tradition (environ 4kg/pce).....28.9 €/kg
- Mini chapon (environ 2.8kg/pce).....31.9 €/kg
- Magret de canard nature (pour 2 personnes).....39.9 €/kg
- Cannelle (pour 2 personnes).....Au cours

VOLAILLES DE BRESSE

- Poulet Bresse AOC roulé (environ 2kg/pce).....51.9 €/kg
- Dinde de Bresse AOC (environ 4kg/pce).....44.9 €/kg
- Poularde de Bresse AOC roulée (environ 1.8kg/pce).....73.9 €/kg
- Chapon de Bresse AOC (environ 3.5kg/pce).....87.9 €/kg
- Poulet de Bresse AOC (environ 1.8kg/pce).....39.9 €/kg



FARCE A VOLAILLE FESTIVE

Farce festive à base de foie de volaille, porc, veau, morilles, marrons, oignon, ail, persil, chapelure, fleur de sel aux épices grillées, sel et poivre.

Nous vous conseillons fortement de passer vos commandes le plus vite possible, et grand maximum **avant le 15 décembre.**

Au-delà de cette date nous ne pourrons pas garantir d'avoir le stock nécessaire pour satisfaire vos commandes.