

Les Boucheries Éric Le Sommer

« Vous proposent pour les fêtes »

Le bœuf

Rosbeef	24.80€ le kg
Rosbeef « extra » (filet rumsteack)	32.80€ le kg
Filet de Bœuf	49.80€ le kg

Volailles Entières de Challans Label Rouge :

Chapon Fermier	15,90 € le kg
Mini Chapon	16,90 € le kg
Poulet fermier	9,90 € le kg
Pintade fermière	10,90 € le kg
Poularde Fermière	16,90 € le kg
Chapon, Poularde, Poulet de Bresse	<u>sur commande</u>
Dinde Fermière	15,90 € le kg
Canette Fermière PAC	15,90 € le kg
Pigeonneau	<u>sur commande</u>
Oie	<u>sur commande</u>

Spécialités :

Canette sans os (à l'Orange ou forestière)	22,80 € le kg
Rôti de Chapon fruits ou champignons	29,80 € le kg
Caille	4,30 € pièce
Caille farcie	5,00 € pièce
Rôti de Veau Orloff	24,80 € le kg
Gigot d'Agneau Cavaillon	26,80 € le kg
Pintade <u>désossée</u> farcie en rôti (Aux fruits ou Champignons ou marrons)	22,80€ le kg

Gibiers :

Rôti de Cerf, biche sans os	29,80 € le kg
Cuissot de Chevreuil	32,00 € le kg
Cuissot de Sanglier	29,80 € le kg

« Nos sauces pour accompagner : »

Les Poissons :

Petits légumes, hollandaise, américaine	13,80 € le kg
---	---------------

Les Viandes :

Poivre vert, grand veneur, morilles	13,80 € le kg
-------------------------------------	---------------

« Nos produits festifs »

Boudin Nature	16.80 €/kg
Boudin au Foie gras	25.80€/kg
Boudin aux morilles	21.80€/kg
Galantine de Canard à l'orange	29,80 €/kg
Galantine de Pintade forestière	29,80 €/kg
Terrine de Lièvre	19,80 €/kg
Terrine de Sanglier	19,80€/kg
Saucisse de sanglier	16.80 €/kg

Foie gras de canard maison à 109.80€ /kg

Autres produits festifs :

Rillettes d'oie	25.80 €/kg
Richelieu de canard	25.80€/kg
Terrine saumon et oseille	25.80€/kg
Terrine foie gras aux girolles	25.80€/kg

Escargots de Bourgogne	6.30 € la douzaine
Le trio de saucisses cocktail (boudin noir , boudin blanc, saucisse cocktail)	26.80€ /kg

Saumon Fumé de la fumaison d'Arzon selon cours



« Les Plateaux apéro

Le Convivial soit 38 pièces pour 30€ :

Mini quiches, mini pizzas, mini bouchées, mini friands au roquefort, mini roulés au chorizo, mini tartelettes au fromage et à l'oignon

La familial soit 80 pièces pour 50€ :

1 petit pain surprise, 20 feuilletés chauds,
10 corolles de st jacques

« Nos idées Menus »

« Menu plaisir à 14,80€/pers »

Une coquille st jacques

Cuisse de pintade et gratin saladais et son fagot d'haricot vert

Brie et saint nectaire

« Menu Délice à 22,80€/pers »

Jambon serrano, terrine canard girolles et trois crevettes

Filet de st pierre accompagné de légumes grillés

Civet de biche ou civet de sanglier ou Cuisse de Pintade avec Gratin dauphinois et sa jardinière forestière

« Menu Passion à 24,80€/pers »

Foie gras maison son pain d'épice et son chutney

ou

La timbale de Saumon fumé et ses perles marine

Cassolette de bar, st jacques et gambas

Poularde aux morilles ou Noix de veau cocotte avec gratin sarladais et poêlée de butternut

Saint maure dans sa feuille de brique +2.00€

« Menu Tentation à 29.80€/pers »

3 feuilletés gourmands

Foie gras de Canard maison et son chutney, saumon fumé et trois crevettes

Lotte à l'armoricaine et ses deux gambas avec riz et légumes grillés

Suprême de chapon sauce morilles ou

Filet de veau aux aïelles

avec gratin dauphinois et son mélange forestier

Saint maure dans sa feuille de brique

Produits cocktail

Pain surprise environ 50 pièces	25.50 € pièce
Pain surprise environ 90 pièces	40,00 € pièce
Chiffonnade de produits sec	3,80 € pers

En chaud :

Le trio de saucisses cocktail: (boudin noir , boudin blanc, saucisse cocktail)	26.80€ /kg
Feuilletés ou mini croustades (4 pièces)	2,20 € part
Cigarette de poulet au curry	1,00 € pièce
Corolle de St jacques	1.20€ pièce

Entrée froide (sur assiette ou sur plat)

Médaillon Foie gras 50g et chutney, pain d'épice	6,50 € pièce
Saumon fumé et pointe d'asperge	6,50 € pièce
Terrine de saumon à l'oseille en Bellevue	5.10 € pièce

Assiette des fêtes :

Saumon Fumé et Foie Gras, chutney, pain d'épice	10,80 € pièce
---	---------------

Entrée Chaude

Escargots de Bourgogne	6.30 € la douzaine
Pithiviers St jacques et Moules	4.00 € pièce
Coquille St Jacques et crustacés	4.60 € pièce
Bouchée à la reine au ris de veau	4.60 € pièce
Panier Saumon Oseille	4.00 € pièce

Nos poissons avec riz ou légumes grillés :

Filet de St pierre	7,50 € part
Dos de Cabillaud	7.50 € part
Lotte et sa gambas	9.00 € part
Filet de Bar et sa tarte tatin légumes grillés	8.80 € part

Nos viandes cuisinées avec ses 2 légumes

Civet de Cerf ou sanglier	8,80 € part
Grenadin de veau sauce morilles	8.80 € part
Filet de canard sauce au poivre ou périgueux	8.80 € part
Suprême de chapon sauce morilles	8.00 € part
Cuisse de Pintade	7.00 € part
Caille farcie au foie gras	8.00 € part
Rôti de poularde aux morilles	8.80€ part

Légumes : Poêlée de Butternut, Gratin dauphinois, Gratin sarladais, poêlée de champignons, fagot d'haricots verts, légumes grillés

Nos garnitures vendues séparément : 2.40 € la part.

« Les petits conseils du boucher »

	FOUR		
	Thermostat	Degrés	Minutes
Feuilletés Chauds			
Feuilleté, croustade, Cigarette de poulet....	6	180	10

Entrée Chaude			
Bouchée à la Reine,	6	180	20
Coquille st jacques	6	180	20
Escargot de Bourgogne	6	180	10
Panier ou pithiviers	6	180	20

Poissons			
Bar, St Pierre, cabillaud	6	180	30
Lotte,	6	180	30

Viandes cuisinées			
Civet cerf ou sanglier	6	180	40
Grenadin et filet de veau	6	180	40
Filet de canard	6	180	30
Brochette de Caille	6	180	30

Pour les viandes Crues

Viande rouge	Suivant l'épaisseur de la viande Votre boucher vous conseillera.		
Préchauffer votre four			
Viande blanche pour 500gr			
Enfourner à four froid	5	160	30

Nos bouchers sont là pour vous conseiller

« Pour une livraison demandez le forfait »

Les Boucheries Éric LE SOMMER



« Carte des Fêtes 2023 »

**Toute l'équipe vous souhaite de
joyeuses fêtes et une bonne année 2024**

Les boutiques :

1 rue de Kercharette
56390 Grand Champ
Tel : 02 97 13 27 92

Les Halles des Lices
56000 Vannes
Tel : 02 97 42 59 02

Mail : les-boucheries-du-loch@orange.fr

