

Boucherie

Volailles Festives

Toutes nos volailles sont issues d'élevages Label Rouge locaux

Chapon fermier	17,80 €/kg
Poularde fermière	16,80 €/kg
Chapon de pintade fermier des Landes	21,80 €/kg
Canard	13,80 €/kg
Pintade fermière	13,80 €/kg
Canette	13,80 €/kg
Caille fermière	4,80 €/pièce
Oie fermière d'Anjou (sur commande uniquement)	23,80 €/kg
Dinde fermière (sur commande uniquement)	18,80 €/kg
Pigeonneau	12,50 €/pièce

Volailles de bresse

Poularde de Bresse dans son torchon (souche Gauloise blanche à pattes bleues)	47,50 €/kg
Dinde de Bresse (Mieral) « La meilleure »	31,90 €/kg
Poulet de Bresse la référence de Bresse	24,70 €/kg

Farces

Foie gras	22,80 €/kg
Marrons	17,80 €/kg
Forestière	17,80 €/kg
Miel-pomme	17,80 €/kg

Nos spécialités bouchères crues

Rôti de chapon au foie gras	38,80 €/kg
Rôti de poularde farce forestière	37,80 €/kg
Rôti de pintade pomme-miel	25,80 €/kg
Rôti de canette aux marrons	26,80 €/kg
Paupiettes de caille farce figue et foie gras	6,80 €/pièce

Boucherie

Boeuf

Côte de bœuf à rôtir (fiche recette sur demande)	26,80 €/kg
Fondue Bourguignonne	29,80 €/kg
Tournedos filet	45,80 €/kg
Rôti de bœuf 1ère catégorie	27,80 €/kg
Pierrade	29,80 €/kg

Veau

Rôti italien, Speck-parmesan-basilic	26,80 €/kg
Filet de veau	32,80 €/kg
Rôti de veau Orloff (200g 250g/pers)	26,80 €/kg
Rôti de veau	26,80 €/kg

Porc

Filet mignon en rôti figue foie gras	26,80 €/kg
Filet mignon en rôti poire-roquefort	25,80 €/kg

Agneau

Gigot en rôti au beurre d'ail	27,80 €/kg
Epaule d'agneau entière à rôtir ou confite	22,80 €/kg
Carré d'agneau (couronne, croisé ou carré)	23,80 €/kg
Noisette d'agneau (dattes et foie gras)	33,80 €/kg

Gibier (sur commande)

Gigue de chevreuil	37,50 €/kg
Rôti de biche	36,50 €/kg
Civet de sanglier	29,80 €/kg

Abats

Foie de veau	37,80 €/kg
Ris de veau	39,80 €/kg

RCS 883748436

Menu de Noël

Décembre 2021



BOUCHERIE DES ARCADES

13, Place de la paix
44800 SAINT-HERBLAIN
02 40 85 05 29

BOUCHERIE COUERONNAISE

2, Place Aristide Briand
44220 COUERON
02 51 80 09 49

Traiteur

Nos apéritifs

Pain Surprise	32,00 € pièce
Accras de morue (vendus par 6 ou 12)	0,80 €/pièce
Verrine saumon-avocat	2,20 €/pièce
Corolles Saint-Jacques truffes (vendues par 12)	0,90 €/pièce
Mini cannelés salés tomates basilic aubergine parmesan (vendus par 6 ou 12)	0,90 €/pièce

Nos entrées froides

Pâté en croute de sanglier châtaigne noisette	29,80 €/kg
Saumon fumé maison au bois de hêtre	73,80 €/kg
Rillettes d'oie (élevage local)	28,80 €/kg
Rillettes de saumon	29,80 €/kg
Foie gras de canard	129,00 €/kg

Nos entrées chaudes

Bouchées à la reine au ris de veau	4,90 €/pièce
Coquille Saint-Jacques	4,90 €/pièce
Escargots de Bourgogne	8,20 €/ la douzaine

Boudins blancs

- natures	18,80 €/kg
- truffés	28,80 €/kg
Tartelettes au beurre, poire-roquefort	3,90 €/pièce

Traiteur

Nos poissons cuisinés

Chausson de saumon aux petits légumes sauce oseille	7,80 €/part
Pavé de sandre au beurre blanc	8,90 €/part
Filet de Saint-Pierre aux petits légumes	9,90 €/part

Accompagnement de nos poissons au choix

- Duo de courgettes
- Fondant de patates douces
- Emincé de légumes

Nos viandes cuisinées

Magret de canard sauce au poivre	9,90 €/part
Pavé de biche sauce crème d'échalote	9,70 €/part
Palette de porcelet farcie foie gras en sauce	9,50 €/part

Accompagnement de nos viandes

- Pommes fruit aux airelles
- Gratin dauphinois
- Poêlée, duo de pommes d'Automne
(pomme grenaille, pomme fruit et châtaigne)

Plateaux de fromages Beillevaire

Pour 6-8 personnes

(Appenzel, Explorateur, Fleur d'Espelette, Chèvre aux fleurs, Crayeux de Roncq, Cantal Entre-Deux) 26,50 €/pièce

Pour 10-12 personnes

Complété de l'Ardéchois, Cabri d'Ici 34,90 €/pièce



Menu à 22 €



Bouchées à la reine aux ris de veau

Chausson de saumon aux petits légumes sauce oseille, duo de courgettes

Palette de porcelet farcie foie gras en sauce

Gratin dauphinois



Menu à 32 €

Foie gras de canard

Coquille Saint-Jacques

Pavé de sandre au beurre blanc, fondant de patates douces

Pavé de biche sauce crème d'échalote

Poêlée, duo de pommes d'Automne