



POUR DES
FÊTES
EXTRAORDINAIRES

Au Plaisir de Bien Manger

Grégory Valette

1, Avenue Gabriele d'Annunzio - 33600 PESSAC

Tél: 05 56 36 37 44



COCKTAIL ET APÉRITIFS

Tapas Prestige

Foie gras, saumon fumé, gambas, magret Le plateau de 12 pièces 32€

Tapas

Bayonne, ossau-iraty, chorizo, crevette, tomate mozzarella Le plateau de 12 pièces 28€

Petits fours Prestige

Feuilleté foie gras figue, tartelette saumon, croque truffé Le plateau de 24 pièces 30€

bouchée ris de veau, feuilleté francfort, tartelette escargot persillé Le plateau de 24 pièces 30€

Petits fours

Quiche, pizza, tarte saumon, roulé bacon/cheddar, Le plateau de 24 pièces 26€

roulé jambon/emmental, roulé mozzarella/tomate confite Le plateau de 24 pièces 26€

Mini quiches

Lorraine, pizza, saumon poireaux, chorizo chèvre Le plateau de 24 pièces 26€

Tartelettes Prestige

Tartare gambas curry, tzatziki saumon, pomme magret, Le plateau de 24 pièces 28€

piperade Bayonne, guacamole crevette, chorizo chèvre Le plateau de 24 pièces 28€

Verrine au choix

Tartare de saumon crème citronnée, piperade basque crème de Bayonne 2,60€/pièce

œuf mimosa thon, jambonneau persillé mousse de pomme de terre à l'huile de truffe 2,60€/pièce

Mini cake salé au choix

Saumon/aneth, foie gras/figue 3,90€/pièce

ENTRÉES

Foie gras entier (Maison) 169,90€/kg

Boudin blanc Fine Champagne 20,90€/kg

Boudin blanc à la truffe (1,1%) 26,90€/kg

Crépinette au Cognac 22,90€/kg

Crépinette forestière 28,90€/kg

Pâté en croûte cochon, pistache, foie gras 42,90€/kg

Pâté en croûte de chapon miel et châtaigne 42,90€/kg

Terrine de canard, foie gras et figues 49,90€/kg

Terrine tout canard 49,90€/kg

Galantine de chapon foie gras et pommes 46,90€/kg

Pintade farcie aux fruits secs 39,90€/kg

Poularde farcie forestière 39,90€/kg

Cochon de lait farci 42,90€/kg

Bouchée aux ris de veau 7,50€/pièce

Bouchée aux fruits de mer 5,90€/pièce

Tourte de canard figues et miel 6,90€/pièce

Tourte de porcelet au sirop d'érable 5,90€/pièce

Tourte aux saumon et poireaux 5,90€/pièce

Tarte boudin blanc et pomme caramélisée 5,90€/pièce

Coquille St-Jacques Normande 7,90€/pièce

Escargots de Bourgogne 7,90€/les 12

Tartare de saumon crème citronnée 6,90€/pièce

Darne de saumon Bellevue 69,90€/kg

Terrine de saumon et gambas 69,90€/kg

Gravlax de saumon 49,90€/kg

Saumon fumé Norvégien 95,90€/kg

PLATS CUISINÉS

Ris de veau à l'ancienne 62,90€/kg

Civet de biche ou cerf 42,90€/kg

Moelleux de chapon au Monbazillac 12,90€/pièce

Lingot de porcelet confit à la bière et sirop d'érable 12,90€/pièce

Ballotine de poularde sauce forestière 11,90€/pièce

Moelleux de pintade aux épices de Noël 11,90€/pièce

Effiloché de canard figue et miel 14,90€/pièce

Souris d'agneau rôtie au thym 14,90€/pièce

Pavé de saumon sauce beurre blanc citronné à l'aneth 12,90€/pièce

Noix de Saint-Jacques aux petits légumes et ses gambas 15,90€/pièce

BOUCHERIE

**Bœuf Label Rouge du Limousin, Veau fermier Label Rouge du Limousin,
Agneau IGP du Limousin, Porc fermier**

Rôti de bœuf extra	36,90€/kg	Jambon de porcelet 2,5 à 3 kg	29,90€/kg
Rôti de bœuf maturé	48,90€/kg	Rôti de porcelet	32,90€/kg
Rôti de bœuf en croûte	48,90€/kg	Agneau de lait des Pyrénées	40,90€/kg
Rôti de bœuf de faux filet	58,90€/kg	Gigot d'agneau préparé	38,90€/kg
Rôti de bœuf filet	62,90€/kg	Noisette d'agneau	42,90€/kg
Côte de bœuf maturée	56,90€/kg	Rôti d'agneau	39,90€/kg
Tournedos de faux filet de bœuf	58,90€/kg	Carré d'agneau	34,90€/kg
Tournedos de bœuf Filet	62,90€/kg	Souris d'agneau	34,90€/kg
Fondue de bœuf	38,90€/kg	Magret de canard	28,90€/kg
Rôti de veau extra	39,90€/kg	Rôti de magret	30,90€/kg
Rôti de veau à l'italienne	39,90€/kg	Rôti de magret aux champignons	32,90€/kg
Rôti de veau orloff	39,90€/kg	Rôti de magret piment d'Espelette	32,90€/kg
Médailillon filet de veau	58,90€/kg	Rôti de magret figue et miel	32,90€/kg
Grenadin de veau	42,90€/kg	Rôti de magret au foie gras	46,90€/kg
Mignon de porc basque	28,90€/kg	Tournedos de magret de canard	38,90€/kg
Mignon de porc fruits secs	28,90€/kg	Ris de veau	44,90€/kg

En raison de la situation des éleveurs, les prix de la viande pourront légèrement évoluer en boucherie.

VOLAILLES FESTIVES

**Possibilité de farcir votre volaille avec une farce de Noël "Maison"
et de désosser entièrement votre volaille pour en faire un rôti.**

Chapon des Landes effilé (non vidé).....	16,90€/kg	Chapon des Landes farci	21,90€/kg
Dinde des Landes effilée (non vidée).....	18,90€/kg	Dinde des Landes farcie	25,90€/kg
Poularde des Landes effilée (non vidée)	15,90€/kg	Poularde des Landes farcie	20,90€/kg
Pintade chaponnée effilée (non vidée)	20,90€/kg	Pintade chaponnée des Landes farcie	25,90€/kg
Poulet Tradition effilé (non vidé)	11,50€/kg	Canette farcie	19,90€/kg
Canette effilée (non vidée)	16,90€/kg	Caille tradition	23,90€/kg

Farce de Noël : porc, jambon blanc, jambon Bayonne, échalote, oignon, persil, foies de volaille, pomme, œufs, Cognac, sel, poivre.

Rôti de volaille festif

**Nos rôtis de volaille sont fait avec une cuisse et un suprême
et peuvent se faire avec du chapon, de la poularde et de la pintade.**

Chapon désossé en rôti farci	35,90€/kg	Rôti de volaille festif nature	36,90€/kg
Poularde désossée en rôti farcie	35,90€/kg	Rôti de volaille festif aux fruits secs	36,90€/kg
Chapon de pintade désossé en rôti farci	36,90€/kg	Rôti de volaille festif forestière	36,90€/kg
Dinde des Landes désossée en rôti farcie	36,90€/kg	Rôti de volaille festif farci	35,90€/kg
Canette désossée en rôti farcie	35,90€/kg	Rôti de volaille festif chèvre et miel	36,90€/kg
Pigeonneau désossé en rôti farci	69,90€/kg	Rôti de volaille au foie gras	48,90€/kg

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois	2,80€/pièce	Fagot de haricots verts lardés	2,30€/pièce
Gratin dauphinois forestier	2,90€/pièce	Tatin de légumes	2,50€/pièce
Risotto aux champignons	3,20€/pièce	Pomme Dauphine	1,00€/pièce
Tian de légumes	4,90€/pièce	Pommes de terre forestières	18,90€/kg
Flan de courgettes	2,80€/pièce	Fricassée de champignons	45,90/kg
Timbale de légumes	2,90€/pièce	Marrons confits	45,90/kg

MENU TRADITION / 22 €

APÉRITIF

3 Toasts Prestige

ENTRÉE

Bouchée aux fruits de mer

ou

Tourte de Porcelet
au sirop d'érable

PLAT

Ballotine de poularde

ou

Moelleux de pintade

ACCOMPAGNEMENT

Gratin dauphinois

ou

Gratin de courgettes

ou

Flan de légumes

MENU TENDANCE / 27 €

APÉRITIF

4 Toasts Prestige

ENTRÉE

Bouchée de ris de veau

ou

Tourte au choix

ou

Terrine de saumon et gambas

PLAT

Moelleux de chapon

ou

Lingot de porcelet confit

ou

Pavé de saumon

ACCOMPAGNEMENT

Gratin forestier

ou

Risotto aux champignons

ou

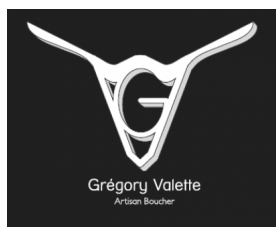
Gratin dauphinois

MENU ENFANT 10€50

- 2 Toasts - 1/2 Tranche de pâté en croûte
Moelleux de Volaille et gratin dauphinois

Afin de mieux vous servir pensez à commander au plus tôt.

*Toute l'équipe de la Boucherie Grégory Valette
vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année.*



Au Plaisir de Bien Manger

M. Grégory Valette

1 Avenue Gabriele d'Annunzio

33600 PESSAC

Tél: 05 56 36 37 44

Facebook : au plaisir de bien manger



Depuis 2014, Les Compagnons du Gout soutiennent l'Association Petits Princes
qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble !
Un sachet de guimauves acheté en boutique 3€, c'est 3€ reversés intégralement à l'association.
Un achat utile pour les enfants et leurs familles !
Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com

