Joyeuses Fêtes

MENU TRADITION / 22 €

APÉRITIF
3 Tartelettes Prestige

ENTRÉE
Bouchée aux fruits de mer
ou
Tourte de Cochon fermier confit
et sirop d'érable

PLAT
Ballotine de poularde sauce foie gras
ou
Ballotin de poulet sauce forestière

ACCOMPAGNEMENT
Gratin dauphinois
ou
Gratin de courgettes
ou
Flan de légumes

MENU TENDANCE / 27 €

APÉRITIF
4 Tartelettes Prestige

ENTRÉE
Bouchée de ris de veau
ou
Tourte au choix
ou
Terrine de saumon et gambas

PLAT
Moelleux de chapon sauce Monbazillac
ou
Lingot de cochon fermier confit à la bière
ou
Pavé de saumon sauce citronnée à l'aneth

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
Maître Artisan Boucher Charcutier Traiteur
1 Avenue Gabriele d'Annunzio 33600 PESSAC
Tél : 05 56 36 37 44
Facebook : au plaisir de bien manger

Les Compagnons du Goût sont heureux de renouveler leur partenariat avec l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Du 24 novembre au 20 décembre, un coffret de chocolats acheté 3€, c'est 3€ reversés à l'Association Petits Princes.
Un geste fort et solidaire à la fois, nous comptons sur vous !
Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com

Photos non contractuelles - Crédit photos : Sucré Salé, Freepik - Ne pas jeter sur la voie publique - Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés

Tables en Fête



laissez-vous
inspirer !

Au Plaisir de Bien Manger - Grégory Valette
Maître Artisan Boucher Charcutier Traiteur
1, Avenue Gabriele d'Annunzio - 33600 PESSAC
Tél : 05 56 36 37 44

Tables en Fêtes

COCKTAIL ET APÉRITIFS

Tapas Prestige Maison
Foie gras maison, saumon gravlax maison, magret gravlax maison ..... Le plateau de 12 pièces 32€

Tapas Maison
Bayonne et ossau-iraty, chorizo et chèvre, ...
crevettes et ail fine herbes, tomates confites et mozzarella ..... Le plateau de 12 pièces 28€

Petites bouchées festives Maison
Saumon aneth, figues noix, serrano mozzarela, champignons parmesan, ...
Saint-Jacques ciboulette, magret raisins ..... Le plateau de 24 pièces 24€

Petits fours Prestige Maison
Quiches, pizzas, roulés bacon / cheddar, ...
roulés jambon/emmental, croques forestier , croques chorizo ..... Le plateau de 24 pièces 24€

Mini quiches Maison
Lorraines, pizzas, saumon poireaux, chorizo chèvre ..... Le plateau de 24 pièces 26€

Tartelettes Prestige Maison
Tartare gambas curry, tzatzíki saumon, pomme magret, ...
piperade Bayonne, guacamole crevette, chorizo chèvre ..... Le plateau de 24 pièces 28€

Verrine au choix Maison
Tartare de saumon crème citronnée, piperade basque crème de Bayonne .....
œuf mimosa thon, jambonneau persillé mousse de pommes de terre ..... 2,60€/pièce

Duo de Gravlax Maison
Saumon et Magret (130g) ..... 8,50€/pièce

ENTRÉES

Foie gras entier (Maison)	169,90€/kg	Bouchée aux ris de veau	7,50€/pièce
Boudin blanc Fine Champagne	23,90€/kg	Bouchée aux fruits de mer	5,90€/pièce
Boudin blanc à la truffe (1,1%)	26,90€/kg	Tourte de canard figues et miel	6,90€/pièce
Crépinette au Cognac	22,90€/kg	Tourte de cochon confit au sirop d'érable	5,90€/pièce
Crépinette forestière	28,90€/kg	Tourte aux saumon et poireaux	5,90€/pièce
Pâté en croûte cochon, pistache, foie gras	42,90€/kg	Coquille St-Jacques Normande	7,90€/pièce
Pâté en croûte canard, foie gras, figues	44,90€/kg	Escargots de Bourgogne	5,50€/les 6
Terrine de canard aux foie gras	39,90€/kg	Tartare de saumon crème citronnée	6,90€/pièce
Terrine tout canard foie gras confit magret	49,90€/kg	Terrine de saumon et gambas	5,90€/pièce
Galantine de chapon foie gras et pommes	46,90€/kg	Saumon Bellevue en tranche	69,90€/kg
Cochon de lait farci en tranches	42,90€/kg	Gravlax de saumon	49,90€/kg
Gravlax de canard	49,90€/kg	Saumon fumé label rouge Ecosse	98,90€/kg

PLATS CUISINÉS

Moelleux de chapon au Monbazillac ..... 12,90€/pièce
Lingot de cochon fermier confit à la bière et sirop d'érable ..... 12,90€/pièce
Ballotine de poularde sauce foie gras ..... 12,90€/pièce
Tournedos de magret de canard IGP sauce aux épices de Noël ..... 12,90€/pièce
Ballotin de poulet sauce forestière ..... 9,90€/pièce
Souris d'agneau rôtie au thym ..... 14,90€/pièce
Pavé de saumon sauce beurre blanc citronné à l'aneth ..... 12,90€/pièce
Ris de veau à l'ancienne ..... 62,90€/kg
Civet de biche ou cerf ..... 42,90€/kg

BOUCHERIE

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

Rôti de bœuf extra	38,90€/kg	Jambon de porcelet 2,5 à 3 kg	29,90€/kg
Rôti de bœuf panoufle et échalottes	42,90€/kg	Rôti de porcelet	32,90€/kg
Rôti de bœuf en croûte	48,90€/kg	Gigot d'agneau préparé	42,90€/kg
Rôti de bœuf de faux filet	58,90€/kg	Noisette d'agneau	42,90€/kg
Rôti de bœuf filet	62,90€/kg	Rôti d'agneau	38,90€/kg
Côte de bœuf maturée	56,90€/kg	Rôti d'agneau façon Tajine	39,90€/kg
Tournedos de faux filet de bœuf	58,90€/kg	Rôti d'agneau persillade	39,90€/kg
Tournedos de bœuf Filet	62,90€/kg	Carré d'agneau	36,90€/kg
Fondue de bœuf	39,90€/kg	Magret de canard	30,90€/kg
Rôti de veau extra	42,90€/kg	Rôti de magret	32,90€/kg
Rôti de veau à l'italienne	42,90€/kg	Rôti de magret forestier	34,90€/kg
Rôti de veau orloff	42,90€/kg	Rôti de magret piment d'Espelette	34,90€/kg
Médaillon filet de veau	58,90€/kg	Rôti de magret figue et miel	34,90€/kg
Grenadin de veau	42,90€/kg	Rôti de magret fruits secs et épices	34,90€/kg
Mignon de porc miel, figues, raisin, épices	28,90€/kg	Rôti de magret au foie gras	46,90€/kg
Mignon de porc orloff	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)	18,90€/kg	Chapon des Landes farci	24,90€/kg
Dinde des Landes effilée (non vidée)	20,90€/kg	Dinde des Landes farcie	26,90€/kg
Poularde des Landes effilée (non vidée)	17,90€/kg	Poularde des Landes farcie	23,90€/kg
Pintade chaponnée effilée (non vidée)	20,90€/kg	Pintade chaponnée des Landes farcie	26,90€/kg
Poulet Tradition effilé (non vidé)	12,90€/kg	Canette farcie	21,90€/kg
Canette effilée (non vidée)	16,90€/kg	Caille tradition	23,90€/kg

Nos volailles seront bien entendu vidées et préparées avec le même soin et le même savoir-faire que nos volailles tout au long de l'année.

Rôti de volaille entière ou festif

Nos rôtis de chapon festif sont faits avec une cuisse et un suprême

Chapon désossé en rôti farci	34,90€/kg	Rôti de chapon festif nature	36,90€/kg
Poularde désossée en rôti farcie	34,90€/kg	Rôti de chapon festif façon tajine	36,90€/kg
Chapon de pintade désossé en rôti farci	36,90€/kg	Rôti de chapon festif forestière	36,90€/kg
Dinde des Landes désossée en rôti farcie	36,90€/kg	Rôti de chapon festif marrons champignons	36,90€/kg
Canette désossée en rôti farcie	35,90€/kg	Rôti de chapon festif chèvre et miel	36,90€/kg
Pigeonneau désossé en rôti farci	69,90€/kg	Rôti de chapon au foie gras	48,90€/kg

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois	3,10€/pièce	Fagot de haricots verts lardés	2,30€/pièce
Gratin dauphinois forestier	3,20€/pièce	Tatin de légumes	2,50€/pièce
Risotto aux champignons	3,10€/pièce	Pomme Dauphine	1,00€/pièce
Tian de légumes	4,90€/pièce	Pommes de terre Grenaille rôties	18,90€/kg
Flan de courgettes	3,10€/pièce	Poêlée pommes terre forestières haricots verts	19,90€/kg
Timbale de légumes	3,10€/pièce	Fricassée de champignons frais	45,90/kg