

MENU
Plaisir 16,00€

Coquille Saint-Jacques
ou Terrine de saumon à
l'oseille

Suprême de Pintade sauce périgourdine
ou Civet de cerf de Brocéliande sauce grand veneur
ou Dos de colin sauce beurre Nantais

Cassolette d'écrasé de pommes de terre à la truffe
ou Pommes dauphines

Fagot de 3 légumes

MENU
Prestige 24,50€

Saumon fumé
ou Cassolette de St-Jacques + caution

Colin sauce beurre Nantais

Pavé de cerf sauce grand veneur
ou Chapon sauce crémée au Sauternes et cèpes
ou Civet de cerf de Brocéliande sauce grand veneur

Cassolette d'écrasé de pomme de terre à la truffe
ou Pommes dauphines

Fagot de 3 légumes

MENU
Sympa 10,50€

Pâté en Croûte

Médaille de volaille farcie
sauce Périgourdine

Pommes Dauphines

MENU
Gourmet 31,50€

Saumon fumé
ou Foie gras maison

Filet de Saint Pierre sauce beurre
Nantais

Pavé de Cerf sauce grand veneur
ou Pavé de filet de poularde
sauce Périgourdine

Cassolette d'écrasé de pommes de terre à la truffe
ou Pommes dauphines

Croustillant de Chèvre aux pommes caramélisées

MENU
Enfant 6,00€

Mousse de foie de
canard

Emincé de volaille

Pommes dauphines

Pensez à passer vos commandes avant :
le 21 décembre pour Noël
et le 28 décembre pour la Saint-Sylvestre.

Votre magasin sera ouvert toute la journée
les samedis 24 et 31 déc. 8h00 - 18h30 en continu
le lundi 19 décembre 8h00-13h et 14h30 19h

*Nous vous souhaitons
de Joyeuses fêtes de fin d'année !*

BOUCHERIE LIMOUSINE
Anita et Yvon MARSOUIN

13 rue du Fil - 56500 Locminé

Tél. : 02 97 60 00 53

www.boucherielimousine.fr

2022

MENU
Festif

BOUCHERIE LIMOUSINE
Anita et Yvon MARSOUIN

— Les idées apéritives —

- Pain surprise 8/10 pers 32,00€/pièce
- Réductions chaudes variées.....4,80€/100g
- Petit verre apéro varié 35g 2,80€/pièce
- Verrine fraîcheur
(saumon, Saint-Jacques ou foie gras) 70g 4,50€/pièce

— Nos produits prestiges —

- Foie gras de canard entier mi-cuit (maison) 130,00€/kg
- Saumon fumé d'Ecosse fumage vertical 99,95€/kg
- 1/2 Queue de langouste à la Parisienne..... 19,50€/pièce

— La farandole des entrées —

LES ENTRÉES FROIDES

- Millefeuille de foie gras/pommes
au vin moelleux8,50€/pièce
- Escargots de Bourgogne.....7,00€/douzaine
- Galantine de canard
aux épices de Noël26,95€/kg
- Terrine de Saumon à l'Oseille29,95€/kg

LES ENTRÉES CHAUDES

- Coquille Saint-Jacques.....4,95€/pièce
- Feuilleté de Saint-Jacques..... 5,20€/pièce
- Cassolette de Saint-Jacques*
(+2,5€ de caution) 6,60€/pièce
- Bouchée à la reine aux ris de veau.....4,50€/pièce
- Boudin blanc nature 17,95€/kg



— Les plats cuisinés —

LES POISSONS

- Colin sauce beurre Nantais..... 6,80€/part
- Filet de Saint-Pierre sauce beurre Nantais8,95€/part

LES VIANDES

- Médaillon de volaille farcie sauce Périgourdine7,50€/part
- Civet de cerf sauce grand veneur de Brocéliande..... 7,50€/part
- Suprême de pintade sauce Périgourdine (Volailles Landaises) 7,50€/part
- Pavé de kangourou sauce grand veneur7,50€/part
- Chapon sauce crème au Sauternes et cèpes 8,00€/part
- Pavé de cerf sauce grand veneur 8,50€/part
- Pavé de filet de poularde sauce Périgourdine9,50€/part
- Dinde rôtie et farcie, gratin dauphinois 10 pers..... 99,50€/pièce
- Chapon rôti et farci, gratin dauphinois 10 pers99,50€/pièce



— Les accompagnements —

- Fagot de 3 légumes 0,95€/part
- Gratin dauphinois 200g..... 2,50€/part
- Gratin de légumes 200g 2,50€/part
- Pommes dauphines (8 unités) 2,00€/part
- Cassolette d'écrasé de pommes de terre/truffes 90g 3,00€/part
- Croustillant de chèvre aux pommes caramélisées (chaud) 3,95€/part

— Les volailles des Landes crues —

- Chapon fermier Label Rouge au cours
- Dinde fermière Label Rouge au cours
- Oie fermière au cours
- Poularde fermière Label Rouge au cours
- Pintade fermière Label Rouge au cours
- Canette fermière Label Rouge au cours
- Caille au cours
- Pintade désossée farcie aux pommes ou abricots ou marrons
ou figues/foie gras.....au cours
- Canette désossée farcie aux pommes ou oranges au cours
- Caille farcie aux raisins..... au cours
- Caille désossée farcie au ris de veau au cours

Nous avons le plaisir de vous proposer du bœuf Label Rouge Blason Prestige de Bretagne, du porc de Bretagne, du Veau local et de l'agneau Poitou Charentes

