

MENU
Festive 25,90€

Saumon fumé
•
Coquille saint-Jacques
•
Suprême de pintade sauce périgourdine
Volailles Landaises
ou
Dos de cabillaud sauce beurre Nantais
•
Écrase de pomme de terre à la truffe
ou
Pommes Dauphines

MENU
Gourmet 32,90€

Saumon fumé
ou Foie gras maison
•
Dos de Colin sauce beurre nantais
•
Pavé de cerf sauce grand veneur
ou Chapon sauce crémée au sauternes et cèpes
•
Cassolette d'écrasé de pomme de terre à la truffe
ou Pommes dauphines
•
Croustillant de chèvre aux pommes caramélisées

MENU
Enfant 7,00€

Mousse de foie de canard
•
Emincé de volailles
•
Pommes dauphines

Pensez à passer vos commandes avant :
le 18 décembre pour Noël
et le 26 décembre pour la Saint-Sylvestre.

Votre magasin sera ouvert
le dimanche 17 décembre de 8h00 à 12H30
et toute la journée
les dimanches 24 et 31 déc. 8h00 - 18h00 en continu

*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

2023

MENU
Festif

BOUCHERIE LIMOUSINE
Anita et Yvon MARSOUIN

— Les idées apéritives —

- Pain surprise 8/10 pers..... 32,00€/pièce
- Réductions chaudes variées.....1,00€/pièce
- Petit verre apéro varié 35g2,60€/pièce
- Verrine fraîcheur 70g.....5,20€ /pièce
(saumon, saint-jacques, mangue/saint-jacques ou foie gras)

— Nos produits prestiges —

- Foie gras de canard entier mi-cuit (maison)..... 145,00€/kg
- Saumon fumé de Norvège99,95€/kg
- 1/2 Queue de langouste à la Parisienne 20,95€/pièce

— La farandole des entrées —

LES ENTRÉES FROIDES

- Douceur de foie gras
& pomme façon tatin.....5,90€/pièce
- Noix de St-Jacques façon tartare.....5,90€/pièce
- Escargots de Bourgogne 7,00€/douzaine
- Galantine de canard
aux épices de Noël28,00€/kg
- Terrine de Saumon à l'Oseille.....42,00€/kg

LES ENTRÉES CHAUDES

- Coquille Saint-Jacques..... 4,95€/pièce
- Feuilleté de Saint-Jacques..... 5,50€/pièce
- Cassolette de Saint-Jacques*
(+2,50€ de caution) 6,60€/pièce
- Bouchée à la reine aux ris de veau 4,50€/pièce
- Boudin blanc nature maison17,95€/kg

— Les plats cuisinés —

LES POISSONS

- Colin sauce beurre Nantais.....6,80€/part
- Dos de cabillaud sauce beurre Nantais8,95€/part

LES VIANDES

- Filet Mignon sauce Périgourdine7,20€/part
- Médaillon de volaille farcie sauce Périgourdine7,90€/part
- Civet de cerf sauce grand veneur de Brocéliande.....8,50€/part
- Pavé de kangourou sauce grand veneur8,50€/part
- Chapon sauce crémée au Sauternes et cèpes8,50€/part
- Pavé de cerf sauce grand veneur8,50€/part
- Pavé de filet de poularde sauce Périgourdine9,50€/part
- Dinde rôtie et farcie, pommes dauphines 10 pers 99,50€/pièce
- Chapon rôti et farci, pommes dauphines 10 pers..... 99,50€/pièce

— Les accompagnements —

- Gratin dauphinois 200g 2,80€/part
- Gratin de légumes 200g 2,80€/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

