

**MENU**  
*Plaisir* 18€

Verrine  
•  
Colin sauce beurre Nantais  
ou Coquille St-Jacques  
ou Pâté en croûte  
•  
Médaille de volaille farcie sauce Périgourdine  
ou Civet de cerf de Brocéliande sauce grand veneur  
ou Dos de cabillaud au beurre nantais  
•  
Cassolette d'écrasé de pommes de terre à la truffe  
ou Pommes dauphines  
•  
Fagot de 3 légumes

**MENU**  
*Prestige* 21,95€

Saumon fumé  
ou Cassolette de St-Jacques + caution  
•  
Colin sauce beurre Nantais  
•  
Pavé de Kangourou sauce grand veneur  
ou Suprême de pintade sauce périgourdine  
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€

Mousse de foie de canard  
•  
Médaille de volaille farcie  
sauce Périgourdine  
•  
Pommes Dauphines

**MENU**  
*Gourmet* 31,50€

Verrine et 2 réductions chaudes  
•  
Saumon fumé  
ou Foie gras maison  
•  
Dos de cabillaud sauce beurre Nantais  
•  
Pavé de kangourou sauce grand veneur  
ou Pavé de filet de poularde sauce aux  
morilles  
•  
Cassolette d'écrasé de pommes de terre à la truffe  
ou Pommes dauphines  
•  
Croustillant de St-Maure aux pommes caramélisées

**MENU**  
*Enfant* 6,00€

Mousse de canard  
•  
Emincé de volaille  
•  
Pommes dauphines

Pensez à passer vos commandes avant :  
le 21 décembre pour Noël  
et le 26 décembre pour la Saint-Sylvestre.

Votre magasin sera ouvert toute la journée  
les vendredis 24 et 31 déc. 8h00 - 18h30 en continu  
le lundi 20 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

2021

MENU  
**Festif**

BOUCHERIE LIMOUSINE  
Anita et Yvon MARSOUIN

02 97 60 00 53

## — Les idées apéritives —

- Pain surprise 8/10 pers ..... 30,00€/pièce
- Réductions chaudes variées.....3,60€/100g
- Petit verre apéro varié 35g..... 2,60€/pièce
- Verrine fraîcheur  
(saumon, Saint-Jacques ou foie gras) 70g ..... 3,95€/pièce

## — Nos produits prestiges —

- Foie gras de canard entier mi-cuit (maison) ..... 120,00€/kg
- Saumon fumé d'Ecosse fumage vertical ..... 69,95€/kg
- 1/2 Queue de langouste à la Parisienne..... 19,50€/pièce
- Lobe de foie gras de canard frais éveiné ..... 59,90€/kg

## — La farandole des entrées —

### LES ENTRÉES FROIDES

- Millefeuille de foie gras/pommes  
au vin moelleux .....7,50€/pièce
- Escargots de Bourgogne.....6,50€/douzaine
- Galantine de canard  
aux épices de Noël .....26,95€/kg
- Terrine en dôme de crabe .....26,95€/kg

### LES ENTRÉES CHAUDES

- Coquille Saint-Jacques.....4,50€/pièce
- Feuilleté de Saint-Jacques..... 4,80€/pièce
- Cassolette de Saint-Jacques\*  
(+2,5€ de caution) ..... 6,00€/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..... 5,50€/part
- Dos de cabillaud sauce beurre Nantais ..... 6,80€/part
- Lotte à l'armoricaine..... 8,95€/part
- Filet de Saint-Pierre sauce beurre Nantais ..... 8,95€/part

### LES VIANDES

- Médaillon de volaille farcie sauce Périgourdine ..... 6,50€/part
- Civet de cerf sauce grand veneur de Brocéliande..... 6,50€/part
- Suprême de pintade sauce Périgourdine (Volailles Landaises) ..... 7,50€/part
- Pavé de kangourou sauce grand veneur ..... 7,50€/part
- Chapon sauce forestière aux girolles ..... 7,50€/part
- 1/2 Magret de canard à l'orange ..... 7,50€/part
- Pavé de cerf sauce grand veneur ..... 8,50€/part
- Caille désossée farcie aux ris de veau sauce foie gras ..... 8,50€/part
- Pavé de filet de poularde sauce aux morilles..... 9,50€/part
- Dinde rôtie et farcie, gratin dauphinois 10 pers..... 99,50€/pièce
- Chapon rôti et farci, gratin dauphinois 10 pers ..... 99,50€/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 ..... 2,95€/part
- Croustillant de St-Maure au 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

