



LESOUËF
BOUCHERIE & JAMBONS

Carte des fêtes

2020

**Produits disponibles
du 18 au 31 décembre 2020.
...Pensez à commander au plus vite...**

Idées apéritives

Feuilletés escargots à la bourguignonne	0.60 € /pièce
Pruneaux Bacon	0.50 € /pièce
Feuilleté apéritif salé	0.80 € /pièce
Cake foie gras & figues (100gr)	4.20 € /pièce
Cake noix de Saint Jacques (100gr)	3.80 € /pièce
Cake au saumon & petits légumes	3.80 € /pièce
Bonbon croustillant de Saint-Jacques	1.90 € /pièce
Bonbon croustillant au foie gras. abricots. noisette	1.90 € /pièce
Saucisson sec à la truffe (2%) (220 gr)	10.50 € /pièce

Les entrées

Les entrées froides

Petit canard en galantine	3.20 € /pièce
Galantine précieuse. au foie gras	36.00 € /kg
Galantine de faisán à l'armagnac	35.00 € /kg
Galantine de chevreuil aux cèpes	35.00 € /kg
Galantine de volaille fine champagne	26.00 € /kg
Galantine de canard pistachée	35.00 € /kg
Confit de foie gras de canard & girolles	28.80 € /kg
Mousse de canard aux pommes caramélisées & calvados	29.80 € /kg
Rillettes d'oie de Noël	22.00 € /kg
Saumon écossais fumé à la ficelle	62.00 € /kg
Gambas à la « mexicaine »	49.80 € /kg
Délice de homard au whisky	28.00 € /kg
Terrine de filet de saumon à l'oseille	34.00 € /kg
Terrine de noix de St Jacques à la Bretonne	39.80 € /kg
Foie gras de canard entier. à la tranche	115.00 € /kg
Foie gras de canard entier Sud-ouest Label Rouge 180 gr	22.80 € /pièce



Les entrées chaudes

Escargots de Bourgogne	6.95 € La douzaine
Boudin blanc nature	15.80 € /kg
Boudin blanc aux girolles et Monbazillac	20.80 € /kg
Boudin blanc aux pommes	19.80 € /kg
Boudin blanc truffé (1%)	27.80 € /kg
Bouchée à la reine	2.95 € /p (≈150gr)
Vol-au-vent au ris de veau	4.80 € /p (≈150gr)
Vol-au-vent aux fruits de mer	5.20 € /p (≈130gr)
Soufflé de la mer. homard écrevisses	3.90 € /p (≈100gr)

Coquille Saint Jacques à la normande	4.95 € /p (≈150gr)
Cassolette Saint Jacques aux petits légumes	7.30 € /p (≈150gr)
Cassolette de Saint Jacques et écrevisses au riesling	6.80 € /p (≈130gr)
Cassolette de langoustines et écrevisses au coteau du Layon	8.30 € /p (≈130gr)
Cocotte escargots persillés en croûte	7.30 € /p (≈130gr)
Cocotte de ris de veau crémé en croute	8.30€ /p (≈150gr)

Plats cuisinés

Dos de cabillaud sauce beurre blanc à la truffe d'été	10.80 € /p (≈250gr)
Filet de Saint Pierre. sauce beurre blanc	9.20 € /p (≈250gr)
Tournedos de magret de canard sauce façon rossini	8.40 € /p (≈180gr)
Chapon. sauce crémée au Sauternes avec des cèpes	7.50 € /p (≈280gr)
Cuisse de poularde sauce morilles	12.50 € /p (≈400gr)
Paupiette de saumon sauce beurre citron	6.60 € /p (≈240gr)
Jambon au cidre	13.95 € /kg

Les accompagnements

Pommes dauphines	1.60 € les 100 gr
Gratin dauphinois	7.20 € /kg



Les sauces

Sauce au foie gras	18.00 € /kg
Sauce crème forestière	16.00 € /kg
Sauce au poivre vert	16.00 € /kg
Sauce armoricaine	16.00 € /kg

Les viandes

Tournedos ou rôti de bœuf filet	35.80 € /kg
Pavés de rumsteck	26.00 € /kg
Côte de bœuf	20.80 € /kg
Faux filet	20.80 € /kg
Grenadins de veau	34.80 € /kg
Rôti de veau noix. quasi	20.50 € /kg
Rôti de veau Orloff	21.80 € /kg
Paupiette de veau. aux figues & farce au foie gras	24.80 € /kg
Carré d'agneau	19.90 € /kg
Rôti de gigot d'agneau sans os	23.50 € /kg
Gigot d'agneau raccourci	19.50 € /kg
Gigot d'agneau entier. avec os. 2.8 kg à 3.3 kg	17.50 € /kg
Epaule d'agneau avec os	15.95 € /kg
Filet mignon de porc. façon gastronome. au choix	18.80 € /kg

Les volailles

Dinde fermière. label rouge prête à cuire. 3.5 kg-5.5 kg	15.90 € /kg
Chapon de pintade. label rouge. prêt à cuire. 2kg-2.5 kg	23.50 € /kg
Poularde. label rouge prête à cuire. 1.8 kg à 2.5 kg	16.80 € /kg
Pintade fermière. label rouge. prête à cuire	9.90 € /kg
Poulet fermier "Le Manoir". prêt à cuire	9.80 € /kg
Faisan. plein	25.00 € /kg
Chapon fermier. Label rouge prêt à cuire. 3.8 kg à 5 kg	15.95 € /kg
Mini chapon fermier Label Rouge. prêt à cuire. 2 kg à 2.4 kg	21.50 € /kg
Chapon entier ou demi. semi-désossé. farci au choix *	35.00 € /kg
Poularde semi-désossée. farcie au choix *	35.00 € /kg
Filet de chapon (≈300/400gr)	29.80 € /kg
Pigeonneau "royale". plein	28.00 € /kg
Cailles "royale"	18.50 € /kg
Rôti de pintade. semi désossée. farcie au choix *	28.50 € /kg
Rôti de canette. semi-désossée. farcie. au choix *	28.50 € /kg
Magret de canard (≈350/450gr)	19.95 € /kg
Pavé de canard façon tournedos (≈120gr)	3.80 € /pièce
Tournedos de filet de canard	33.80 € /kg
* Farce fine à volaille. foie gras. forestière. pruneaux. abricots. figues. marrons. raisins. cèpes. morilles.	
orange	14.80 € /kg
Cuisse de pintade	15.50 € /kg
Suprême de pintade	23.80 € /kg
Foie gras de canard crus	65.00 € /kg



Les gibiers

Cuissot de chevreuil avec os. entier 1.6 kg à 2.8 kg	29.80 € /kg
Cuissot de sanglier. avec os. entier. 4 kg à 8 kg	19.80 € /kg
Rôti de chevreuil	39.00 € /kg
Rôti de sanglier	29.80 € /kg
Rôti de cerf ou biche. sans os	35.00 € /kg

7. rue de la libération
50810 Saint Jean d'Elle

Tél : 02 33 56 16 12

jambons.lesouef@orange.fr

www.boucherie-jambon-lesouef.com

JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

