



Artisan Boucher - Charcutier - Traiteur

CARTE DES FÊTES
2024

26 rue Maurice Barrès, 88130 Charmes

Tél : 03 29 38 13 34

Du mardi au samedi 8h-12h30/14h-18h30

www.boucherieguillaume.fr

Le magasin sera fermé les lundis
23 et 30 décembre



ENTRÉES FROIDES

	<u>prix /kg</u> <u>TTC</u>
Foie gras de canard maison _____	130 €
IGP Sud ouest, à la coupe _____	79,80 €
Saumon fumé Label Rouge _____	
origine Ecosse, fumé par nos soins, à la coupe	<u>prix /pièce</u> <u>TTC</u> 15,00 €
Gourmandise du pêcheur _____	
Darne de sandre, darne de saumon, verrine cocktail de crevettes, entremet de saumon et cabillaud, langoustine (sur assiette individuelle).	29,80 €
Demi langouste Royale _____	
garnie aux queues d'écrevisse et saumon fumé	



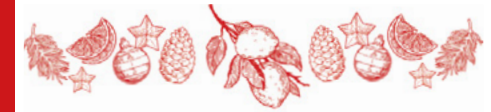
ENTRÉES CHAUDES

	<u>prix /pers.</u> <u>TTC</u>
Escargots de Bourgogne _____	7,50 €
fait maison, 100% beurre, avec assiette en aluminium (prix à la douzaine)	
Bouchée à la reine _____	7,50 €
ris de veaux et champignons frais de Paris	
Cassolette de ris de veau et morilles _____	11,80 €
Cassolette de noix de St-Jacques _____	13,50 €
sauce clémentine	



PLATS CUISINÉS

	<u>prix /pers.</u> <u>TTC</u>
Chapon _____	12,70 €
Chapon en fricassée sauce morilles et vin jaune _____	14,80 €
Suprême de pintade _____	
sauce morilles et vin jaune _____	14,80 €
Joue de veau confite _____	
et son jus à l'échalotte _____	18,00 €
Tournedos Rossini _____	
sauce deux poivres _____	12,70 €
Longe de veau _____	
sauce forestière _____	20,00 €
Ris de veau braisé _____	
sauce morilles _____	13,50 €
Cocotte de lotte _____	
sauce langoustine _____	



VIANDES ET VOLAILLES À CUISINER

	<u>prix /kg</u> <u>TTC</u>
Chapon fermier _____	22,80 €
Label Rouge (env 3,5kg) _____	19,80 €
Poularde fermière _____	
Label Rouge (env 2,4kg) _____	29,80 €
Pintade chaponnée (env 1,8kg) _____	26,80 €
Dinde fermière (env 3,5kg) _____	35,80 €
Filet de canette _____	79,80 €
Filet de boeuf _____	32,80 €
Rosbeef (RTK) _____	60,00 €
Ris de veau _____	49,50 €
Grenadin de veau _____	
façon Tournedos _____	

NOS FARCES ET SAUCES

	<u>prix /kg</u> <u>TTC</u>
Farce aux morilles _____	22,80 €
Farce aux marrons _____	15,80 €
Farce aux foie gras _____	22,80 €
Sauce morilles vin jaune _____	22,80 €

Pour mieux vous servir,
nous vous invitons à réserver
avant le 14 décembre
pour le repas de Noël,
et le 17 décembre pour
le Nouvel An.


Nous sélectionnons des saumons
et des gambas Label Rouge, pour
vous garantir une qualité et une
fraîcheur d'exception !

Les saumons sont fumés par nos
soins aux copeaux de hêtre.



ACCOMPAGNEMENTS

	<u>prix /pers.</u> <u>TTC</u>
Gratin Dauphinois à la crème d'Isigny _____	2,80 €
Les 3 patates _____	3,90 €
(pommes de terre Ana, cube de patate douce et quenelle de Vitelotte)	



Tous nos produits sont faits maison :
ils sont préparés et cuisinés sur
commande, dans nos laboratoires.
Nous sélectionnons des ingrédients
de qualité et de fraîcheur optimale
pour vos réceptions.

Prise de commandes :

- avant le 14/12 pour Noël
- avant le 17/12 pour Nouvel An

Retrait des commandes :

- le 24/12 à partir de 9h
- le 31/12 à partir de 9h



*Votre artisan boucher taiteur
vous souhaite de belles fêtes de fin d'année !*

