



POUR DES  
**FÊTES**  
EXTRAORDINAIRES



**Boucherie L'Annécienne**

Patrick DAVOINE et Raphaël CARTON

7, rue de la Gare - 74000 Annecy

Tél. 04 50 52 75 43



## LES ENTRÉES

Saumon fumé du cercle Arctique et sa terrine langouste et foie gras .....	17,90€/personne
Foie gras de canard, fève Tonka, vin de Maury, tartelettes figues et oignons .....	13,90€/personne
Demi queue de langouste et sa verrine butternut, St Jacques .....	27,90€/personne
Bouchée à la Bretonne (quenelle de brochet, langouste, gambas, St Jacques) .....	9,80€/personne

## LES POISSONS

Marmite de la mer (St Jacques, gambas, lotte et langouste) .....	17,90€/personne
Risotto aux gambas, St Jacques et Sauternes .....	9,80€/personne
Filets de perche, sauce au beurre blanc .....	9,80€/personne

## LES VIANDES

Mijoté de ris de veau et filet de chapon, crème de morilles .....	17,90€/personne
Mignon de veau sauce forestière .....	14,90€/personne
Pavé de chapon sauce crémeuse au champagne .....	13,50€/personne
Civet de chevreuil sauce Grand Veneur .....	12,90€/personne
Pavé de filet de bœuf à la crème de girolles .....	15,90€/personne

## LES GARNITURES

Gratin dauphinois aux cèpes .....	4,90€/personne
Gratin dauphinois et sa gourmandise aux châtaignes .....	5,50€/personne
Purée de pommes de terre à la truffe .....	6,90€/personne
Gratin de cardons .....	6,50€/personne

## **PRODUITS FESTIFS**

Saumon fumé du cercle Arctique, Saumon fumé Écossais Label Rouge  
Nos différents Foies Gras, Escargots, Feuilletés Divers  
Bouchée à la reine royale (Quenelle et Ris de veau)  
Un large choix de pâtés en croûte, Terrines variées et Boudin Blanc Maison  
Coquille St Jacques  
Pommes dauphines natures, courgettes ou cèpes  
Verrines et petites mignardises salées sur commande

## **NOS VOLAILLES FERMILIÈRES**

Dinde des Dombes Fermière Label Rouge  
Chapon des Dombes, Chapon et Dinde d'Auvergne Label Rouge  
Cailles des Dombes, Poulet de Bresse  
Toutes les volailles peuvent être farcies et désossées  
  
Farce aux Girolles, Morilles, Cèpes, Marrons

## **NOS VIANDES**

Veau de lait Label Premier élevé sous la Mère Blason Prestige  
Agneau du Limousin Label Rouge Le Baronnet  
Agneau pré salé du Mont St Michel  
Porc fermier Label Rouge d'Auvergne élevé aux glands et aux châtaignes  
Porc fermier Ibérique

## **NOS VIANDES DE PRESTIGE**

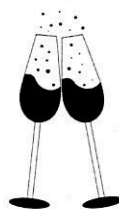
Wagyu Japon ou Normandie, Galloway  
Sashi Choco ou Saiko, Simmental de Bavière  
Sélection de viandes maturées

## **NOS VIANDES FRANÇAISES**

Salers, Limousine de concours, Rouge des prés



**Toute l'équipe  
de la  
Boucherie l'Annécienne  
vous souhaite  
de Bonnes Fêtes  
de fin d'année !**



*Afin de mieux vous servir, pensez à commander au plus tôt.*

Ouverture du mardi au samedi : 8h30 - 13h00 et 15h00 - 19h00

Ouvertures exceptionnelles les lundis 22 et 29 décembre

Fermé le 25 décembre et le 1er janvier



**BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR L'ANNÉCIENNE**

**Patrick DAVOINE et Raphaël CARTON**

7, rue de la Gare - 74000 ANNECY

Tél : 04 50 52 75 43

lannecienne74@gmail.com



Depuis 2014, Les Compagnons du Goût soutiennent l'Association Petits Princes  
qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble !  
Un sachet de guimauves acheté en boutique 3€, c'est 3€ reversés intégralement à l'association.  
Un achat utile pour les enfants et leurs familles !  
Pour en savoir plus : [www.compagnonsdugout.fr](http://www.compagnonsdugout.fr) et [www.petitsprinces.com](http://www.petitsprinces.com)

