

Les Plats Cuisinés

- ◆ Pieds paquets «Maison» le kg 25,90€
- ◆ Civet de sanglier le kg 26,90€
- ◆ Filet mignon sauce aux cèpes le kg 29,90€
- ◆ Ballotine de poulet farce fine forestière sauce au cèpes le kg 24,90€
- ◆ Magret de canard rôti sauce au miel et épices de Noël la pièce 21,90€
- ◆ Filet de daurade crème de vin blanc la portion 19,90€

Le Fromage

POUR SOULIGNER VOS REPAS,
nous vous proposons une sélection de fromages affinés + raclette

Les Vins

- ◆ Gigondas : Domaine les Teysonnières 25,90€
- ◆ Saint Véran / Famille Paquet 27,90€
- ◆ Mâcon-Villages 18,90€
- ◆ Notre sélection de vins Locaux et Régionaux ◆

Les Champagnes

- Champagne Ruinart Brut seconde peau (bouteille 75 cl) 62,90€
- Champagne Ruinart Brut (bouteille 75 cl) 59,90€
- Champagne Coffret bois 3 bouteilles (Blanc de blanc + Rosé + Brut) 260,00€
- Champagne Jacquart Brut étui (bouteille 75 cl) 34,90€
- Champagne Jacquart Brut (bouteille 75 cl) 32,90€



38 BIS AVENUE JEAN JAURÈS - 13530 TRETS - (PARKING ASSURÉ)

TÉL. 04 42 58 55 60 / ANTHONY 06 22 30 47 64

2024-2025

Bon bout d'An
et à l'An que ven

BOUCHERIE DE LA GARE

Très en Provence

Menu de fêtes

BOUCHERIE DE LA GARE

VOUS PROPOSE UN VOYAGE JUSQU'AU BOUT DE LA NUIT

ENTRÉES ET PLATS CUISINÉS MAISON

NOËL COMMANDES JUSQU'AU JEUDI 19 DÉCEMBRE FIN DE MATINÉE
POUR DÉLIVRER LES COMMANDES LES 23 ET 24 DÉCEMBRE JUSQU'À 16H.

JOUR DE L'AN COMMANDES JUSQU'AU JEUDI 26 DÉCEMBRE FIN DE MATINÉE
POUR DÉLIVRER LES COMMANDES LES 30 ET 31 DÉCEMBRE JUSQU'À 16H.