

Les Volailles Festives de Bauche'Nan

MAISON GARBAY

Chapon Effilé

Mini Chapon Effilé

Dinde Effilée

Poularde Effilée

Chapon Pintade Effilé

FERMIER

Oie

Suprême de Chapon

Pintade

Magret de Canard

Pigeon

BRESSE

Chapon de Bresse

Poularde

Dinde

Poulet

GIBIERS

Cuisseau de Chevreuil

Sauté de Cerf

Cuisseau de Chevreuil

sauté de Chevreuil

Sauté de Sanglier

CARTES DES FÊTES DE NOËL

BOUCHEMAN

Ouvert le :

-24 Decembre 7H30>>>17H30

-31 Decembre 7H30>>>17H30

Merci de passer vos commandes avant le 17 decembre

Tous nos plats sont fait maison

Boucherie, Traiteur, Réception, Barbecue animé
Ste Marguerite 60 Avenue Théodore Aubanel 13600 LA CIOTAT

04 13 12 58 58

Viandes cuisinées (par portion)

- Suprême de chapon aux cèpes ou aux morilles...13,90 €
- Civet de sanglier...9,90 €
- Civet de cerf...10,90 €
- Souris d'agneau confite au thym...13,90 €
- Pieds paquets...14 €
- Cuisse de canard confite à l'orange...9,50 €

Accompagnements (par portion)

- Gratin dauphinois...3 €
- Gratin aux cèpes...4 €
- Ecrasé de pommes de terre aux truffes...5 €
- Ecrasé de potiron avec éclats de marron...5 €
- Fondue de poireaux et carottes...3,50 €
- Trio de riz sauvage...3,50 €
- Pâtière de légumes d'autrefois...5 €
- Flan de cèpes...5 €
- Pommes dauphine...4 €

Plateau de fromages - 6 €/personnes

Produits du Périgord

- Crottin papaye x 6
- Crottin abricot x 6
- Crottin raisin panache x 6
- Crottin aux fruits rouges x 6

Fromages à la pièce

- Roquefort papillon premium
- Vieux Lille
- Beaufort été
- Brillat Savarin
- Comté platine + 32 mois

Fromages à la coupe

- Maroilles
- Munster fermier
- Perrière d'époisses
- Tête de moine
- Vacherin mont d'or

- Gruyère Suisse réservé 15 mois
- Cabecou de Rocamadour
- Camembert au Calvados Isigny
- Chabichou du Poitou
- Epoisses

Entrées froides

- Saumon Irlandais bio...89,90 € Kg
- Saumon fumé (maison) d'Ecosse label rouge...79,90 € Kg
- Truite sauvage fumé (maison)...59,90 € Kg
- Magret de canard fumé (maison)...69,90 € Kg
- Magret de canard séché au piment d'Espelette...53,90 € Kg
- Filet mignon séché...49,90 € Kg
- Foie gras demi-cuit au Jurançon...119 € Kg
- Foie gras entier piment d'Espelette...119 € Kg
- Foie gras entier de canard aux figues...109 € Kg
- Pâtés en croûte

Entrées chaudes

- Soufflet de Saint-Jacques safrané (la portion)...7 €
- Boudin blanc porto...12,90 € Kg
- Boudin Champagne...16,90 € Kg
- Boudin à la truffe 3%...36,90 € Kg
- Boudin blanc aux girolles...20,90 € Kg
- Boudin blanc foie gras...25,90 € Kg
- Escargots de Bourgogne (la douzaine)...9 €
- Feuilleté foie gras pomme Calvados...6,50 €
- Feuilleté cèpes foie gras...6,50 €

Poissons chauds

- Roti de lotte à l'armoricaine (150g)...20 €/personne

Apéro

Plateau prestige

- 14 pièces...24 €
- 28 pièces...45 €
- 42 pièces...85 €

- Mini brochette gravelax avec saumon
- Mini brochette de thon
- Mini brochette de crevettes avec pomme caramélisées
- Ceviche de cabillaud
- Feuilleté cèpes
- Magret fumé cœur d'artichaut
- Soufflet de Saint-Jacques

Plateau maison

Vous pouvez créer votre plateau à la demande.

Foie gras maison

- Canard...129 € kg
- Oie...139 € kg

Caviar

- 20 g...60 €
- 50 g...135 €
- 100 g...250 €

Truffles selon le cours



Toute la BOUCHEMANTEAM vous souhaite
Merry Christmas
AND
HAPPY NEW YEAR