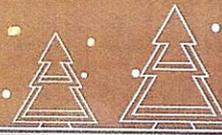
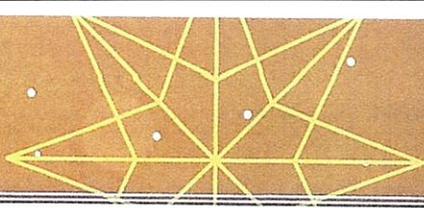


**Des tables
en OR!**



Boucherie L'Annécienne
Patrick DAVOINE et Raphaël CARTON
7, rue de la Gare - 74000 Annecy
Tél. 04 50 52 75 43





LES ENTRÉES

Foie gras de canard, fève Tonka, vin de Maury, tartelettes figues et oignons	12,00€/personne
Demi queue de langouste et sa fraîcheur mangue St-Jacques	27,90€/personne
Noix de Saint-Jacques façon tartare et son marbré de homard et gambas	13,90€/personne
Saumon fumé de l'Arctique et sa verrine au butternut et St-Jacques	17,90€/personne
Foie gras aux truffes et sa chiffonnade de jambon Ibérique	16,50€/personne

LES POISSONS

Marmite de la mer (St-Jacques, gambas, sandre et langouste)	17,90€/personne
Soufflé de sole à la crème aux girolles	10,00€/personne
Méli-mélo de lotte et St-Jacques sauce aux morilles	14,50€/personne
Bouchée à la bretonne (quenelle de brochet, langouste, gambas , St-Jacques) .	10,00€/personne
Navarin de St-Jacques et langouste	14,90€/personne

LES VIANDES

Sauté de porcelet à la bière de Noël et sirop d'érable	14,90€/personne
Souris de cerf sauce St Hubert et ses marrons	9,00€/personne
Pavé de poularde, sauce aux morilles	14,50€/personne
Mijoté de ris de veau et filet de chapon sauce aux champignons de Paris	16,90€/personne
Pavé de chapon sauce aux morilles	12,50€/personne
Civet de chevreuil sauce Grand Veneur	12,90€/personne
Civet de sanglier	12,50€/personne
Tournedos de filet de bœuf à la crème et morilles	14,90€/personne
Sauté d'autruche et sauce mandarine	9,00€/personne

LES GARNITURES

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

PRODUITS FESTIFS

Saumon fumé Atlantique Bio

Nos différents Foies Gras, Escargots, Feuilletés Divers

Bouchée à la reine (Quenelle et Ris de veau)

Un large choix de pâtés en croûte, Terrines variées

Boudins Blancs Maison, Coquille St-Jacques

Pommes dauphines natures, courgettes ou cèpes

Verrines et petites mignardises salées sur commande

NOS VOLAILLES FERMIÈRES

Dinde des Dombes Fermière Label Rouge

Chapon des Dombes

Cailles des Dombes

Poulardes, Pintades, Canettes

Nouveautés

Dindes, Chapons et Pintades fermiers BIO

Toutes les volailles peuvent être farcies et semi désossées

(Dinde, Chapon, Pintade, Canette, Poularde, Caille, Poulet)

Farce au choix : Girolles, Morilles, Cèpes, Marrons, Foie Gras et Mirabelles

NOS VIANDES

Veau de lait Label Premier élevé sous la Mère Blason Prestige

Agneau du Limousin Label Rouge Le Baronnet

Génisse Galice, Choco, Wagyu de Normandie

Génisse Salers, Aubrac, Blonde d'Aquitaine, Parthenaise

Porc Fermier Label Rouge d'Auvergne

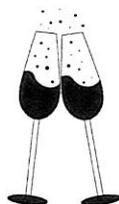
Porc noir de Bigorre

A découvrir, notre sélection de viandes maturées



Joyeuses Fêtes

Toute l'équipe
de la
Boucherie l'Annécienne
vous souhaite
**de belles 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

Fermé dimanche et lundi

Ouvertures exceptionnelles les lundis 23 et 30 décembre



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

Photos non contractuelles - Crédit photos : Sucre Salé - Ne pas jeter sur la voie publique - Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés



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 cracker 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 et www.petitsprinces.com

