



CARTE DES FÊTES  
2021

 **Boeuf &  
Comptoir**



LES ENTRÉES



- ❁ Darne de saumon - 48.90€/kg
- ❁ Saumon fumé maison - 69.90€/kg
- ❁ Terrine de St Jacques - 39.00€/kg
- ❁ Fond d'artichaut norvégien - 4.60€ la pièce
- ❁ Queue de langouste - 16.90€ la pièce
- ❁ Queue de gambas persillées - 45.90€/kg
  
- ❁ Foie gras de canard maison - 129.00€/kg
- ❁ Foie gras de canard truffé - 139.00€/kg
- ❁ Foie gras de canard aux figues - 129.00€/kg
- ❁ Escargots de Bourgogne maison - 7.90€ la dzs



- ❁ Tourtes aux morilles *4prs minimum* - 4.90€/prs
- ❁ Bouchée à la reine aux riz de veau - 3.90€ pièce
- ❁ Ballotine de canard - 29.90€/kg
- ❁ Ballotine de porcelet - 29.90/kg





## LES PLATS



- ❄ Civet de cerf grand veneur - 7.90€ la part
- ❄ Sauté de chapon aux morilles - 8.90€ la part
- ❄ Filet de veau aux morilles - 13.90€ la part
- ❄ Filet de boeuf en croute - 14.90€ la part
- ❄ Filet de canard aux cèpes - 6.90€ la part

- ❄ Dos de cabillaud sauce  
au beurre blanc - 8.90€ la part
- ❄ Lotte aux champagne - 11.90€ la part



## LES ACCOMPAGNEMENTS

- ❄ Gratin dauphinois - 3.50€ la part
- ❄ Gratin de cardon - 3.90€ la part
- ❄ Poêlé de légumes de saison - 3.50€ la part
- ❄ Flan de potiron - 3.50€ la part

## NOTRE SELECTION DE VOLAILES

- ❄ Dinde fermière - 15.90€/kg
- ❄ Dinde de Bresse - 29.90€/kg
- ❄ Chapon fermier - 14.90€/kg
- ❄ Chapon de Bresse - 44.90€/kg
- ❄ Poulet de Bresse - 19.90€/kg
- ❄ Pintade fermière - 13.90€/kg

*Ces volailles peuvent être farcies par nos soins :*

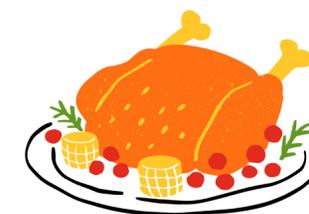
**Truffe de Bourgogne à 2%** - 25.50€/kg

**Nature** - 14.50€/kg

**Forestière** - 19.50€/kg

**Foie gras et truffe** - 29.50/kg

Petite : 300g    Grosse : 500g



*Pour optimiser les saveurs de vos volailles, nous vous pouvons nous charger de vous les rotir et vous les délivrer chaudes avec leur jus de cuisson.*

**Petite volaille** - 5.90€/kg      **Grosse volaille** - 8.50€/kg

*Le jus de cuisson peut être accompagné de marrons - 2.50€ la part*

## NOS PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

- ❄️ Filet de boeuf en rôti / tournedos - selon le cours
- ❄️ Rosbeef tranché - 23.90€/kg
- ❄️ Rôti de chapon farci aux cèpes - 19.90/kg
- ❄️ Pavé de biche - 25.90€/kg
- ❄️ Rôti de biche - 25.90€/kg
- ❄️ Viande à civet sanglier, cerf, chevreuil - 19.90€/kg



## LES PLATS À PARTAGER

- ❄️ **Pierrade** : boeuf, veau, volaille, canard, lard fumé  
250g par personne - 6.50€/prs
- ❄️ **Fondue Bourguignonne** : 300g/prs  
Rumsteck, biche - 7.90€  
Poire, filet de rumsteck - 8.90€
- ❄️ **Raclette** : Fromage lait cru, pasteurisé,  
ail des ours, brézins, morbier, bleu du Vercors  
250g de fromage et 150g de charcuterie- 9.50€/prs



Afin de mieux vous servir nous prendrons les dernières commandes le 21 décembre pour Noël et le 28 décembre pour le jour de l'an

La boucherie est ouverte du mardi au samedi de 8h à 13h et de 14h à 19h et le dimanche de 8h à 13h.

Exceptionnellement le magasin sera **ouvert en continu de 8h à 18h** et **fermé le 25 décembre et le 1er janvier.**

23 Route d'Arcisse 38 890 Saint Chef

04 26 09 93 21

[betcsaintchef@gmail.com](mailto:betcsaintchef@gmail.com)

[boeuf-et-comptoir.eatbu.com](http://boeuf-et-comptoir.eatbu.com)