

La Boucherie Gourmande

4 rue Calvin - 60400 Noyon / Tél : 03 44 44 03 93 - 06 76 10 33 77 144 rue de Paris - 60170 Ribécourt / Tél : 09 73 89 26 38 - 06 13 86 33 25 laboucheriegourmande60@gmail.com



<u>Idées Apéritives</u>

Mini Crème Brûlée au Foie de Canard 20 % (40 g)	3.80 €/pièce
Mini Pâté en Croûte au Magret de Canard et aux Abricots	17.95 €/pièce
Pain Surprise 60 toasts	52.00 €/pièce
Assortiment saucisses cocktail: boudin blanc, Francfort	9.95 €/20 pièces
Petits Fours Salés 16 pièces : Croque Monsieur à la Truffe,	
Feuilletés au Saumon, Feuilletés Saucisses, Mini Bouchées d'Escargots	18.00 €/16 pièces

Les Entrées Froides

Foie Gras de Canard à la Fève de Tonka	
et vin de Maury du Chef Christian Constant	180.00 €/Kg
Foie Gras de Canard Entier	150.00 €/Kg
Saumon Fumé (100 g)	9.00 €/100 g
Médaillon de Saumon frais	7.00 €/pièce
Galantine de Pintade Forestière	. 39.95 €/Kg
Parfait de Saumon Fumé au Fromage Frais	3.50 €/pièce

Les Entrées Chaudes

Boudin Blanc Nature	18.95 €/Kg
Boudin Blanc Ris de Veau et Trompettes-de-la-Mort	24.95 €/Kg
Boudin Blanc Truffé (1,1%)	27.95 €/Kg
Bouchée à la Reine	4.95 €/pièce
Bouchée aux Ris de Veau et Cèpes	6.00 €/pièce
Coquille Saint-Jacques	7.00 €/pièce
Escargots de Bourgogne (la douzaine)	9.00 €/dz
Cocotte de Saumon et Gambas parfumée aux Agrumes	7.95 €/pièce
Feuilleté Ourson Jambon-Fromage	3.50 €/pièce



Les Plats Cuisinés						
Sauté de Veau sauce Forestière et ses Marrons						
Tous nos plats cuisinés sont accompagnés d	le gratin dauphinois et fagot d'haricots verts					
Les Poissons						
Filet de Dorade Sabayon Sauternes						
Pavé de Saumon et Saint-Jacques, émincé de Po	oireaux au Coteau du Layon 15.50 €/part					
Tous nos poissons sont accompagnés de riz camarguais						
Les Volaille	es Formièros					
	Poularde					
<u> </u>	Pintade					
1	Pintade Chaponnée					
1	Magret de Canard					
1	Caille					
	•					
Nos Farces Fines at	ux Foies de Volailles					
Farce Fine	17.95 €/Kg					
Farce aux Marrons	19.95 €/Kg					
Farce Forestière	19.95 €/Kg					
Farce aux Figues	19.95 €/Kg					
Spécialités p	rêtes à cuire					
Bûche de Veau (1,2 kg minimum) (farce au cho	oix*) 30.95 €/Kg					
Pintade ou Canette en Rôti semi désossée (farce	e au choix*)					
Poitrine de Veau (farce au choix*)						
Rôti de Porc Orloff	16.95 €/Kg					
	22.95 €/Kg					
(*farce au choix, hors foie gras)						
3.6	1					
Mais également						
`	/pers) 10.95 €/personne					
Plateau Plancha ou Pierrade	Prix en boutique					

JOYEUSES FÊTES



Viandes d'exception et /ou Maturées

Côte de Bœuf BLACK PEARL (POL) (45 jours)	79.95 €/Kg
Côte de Bœuf KOD JERSEY (DAM) (45 jours)	79.95 €/Kg
Côte de Bœuf LORD OF BEEF (UK) (45 jours)	79.95 €/Kg
Pluma Ibérique	59.95 €/Kg
Gigot d'Agneau de Lait des Pyrénées avec os	44.95 €/Kg



Sur commande avant le 14 Décembre

Horaires Exceptionnels

Lundi 23 décembre : 8h30 / 12h30 et 15h00 / 19h00

Mardi 24 décembre : 8h00 / 12h00

Lundi 30 décembre : 8h30 / 12h30 et 15h00 / 19h00

Mardi 31 décembre : 8h00 / 12h00

Fermé: Mercredi 25 décembre, Mercredi 1er et Jeudi 2 janvier toute la journée



Toute l'équipe vous souhaite de très joyeuses fêtes de fin d'année!



La Boucherie Gourmande

4 rue Calvin - 60400 Noyon / Tél : 03 44 44 03 93 - 06 76 10 33 77 144 rue de Paris - 60170 Ribécourt-Dreslincourt Tél : 09 73 89 26 38 - 06 13 86 33 25

> laboucheriegourmande60@gmail.com Facebook : La Boucherie Gourmande



