



Carte des fêtes de fin d'année



LES MISES EN BOUCHE

Plateau d'assortiment de mini-fours chauds 24,00€ les 24.....46,00€ les 48
(Saumon/poireau, gougère aux morilles, panier aux champignons, cake chèvre/figues etc...)

Plateau d'assortiment de mises en bouche froides.....28,00€ les 24.....54,00€ les 48
(Navettes garnies, Blinis Prestige, Verrines festives , Mini pâté-croûte etc...)

LES ENTRÉES FROIDES DE LA MER

Saumon de Norvège fumé à froid maison.....59,00€ / kg

Médailillon de saumon façon Bellevue (macédoine, crevettes, œuf dur).....6,90€/ pièce

Demi-queue de langouste à la parisienne (farce de légumes).....21,90€/ pièce

LES ENTRÉES FROIDES DE LA TERRE

Foie gras mi-cuit fermier110,00€/ kg

Foie gras mi-cuit fermier truffé.....190,00€/ kg

Boudin blanc au porto.....18,90€/ kg

Boudin blanc foie gras, figues et noix27,90€/ kg

Boudin blanc truffé 3%.....33,50€/ kg

Escargots à la bourguignonne.....9,90€ la douzaine

Mini-galantine de volaille, gésiers confits, pruneaux à l'Armagnac.....29,60€/ kg

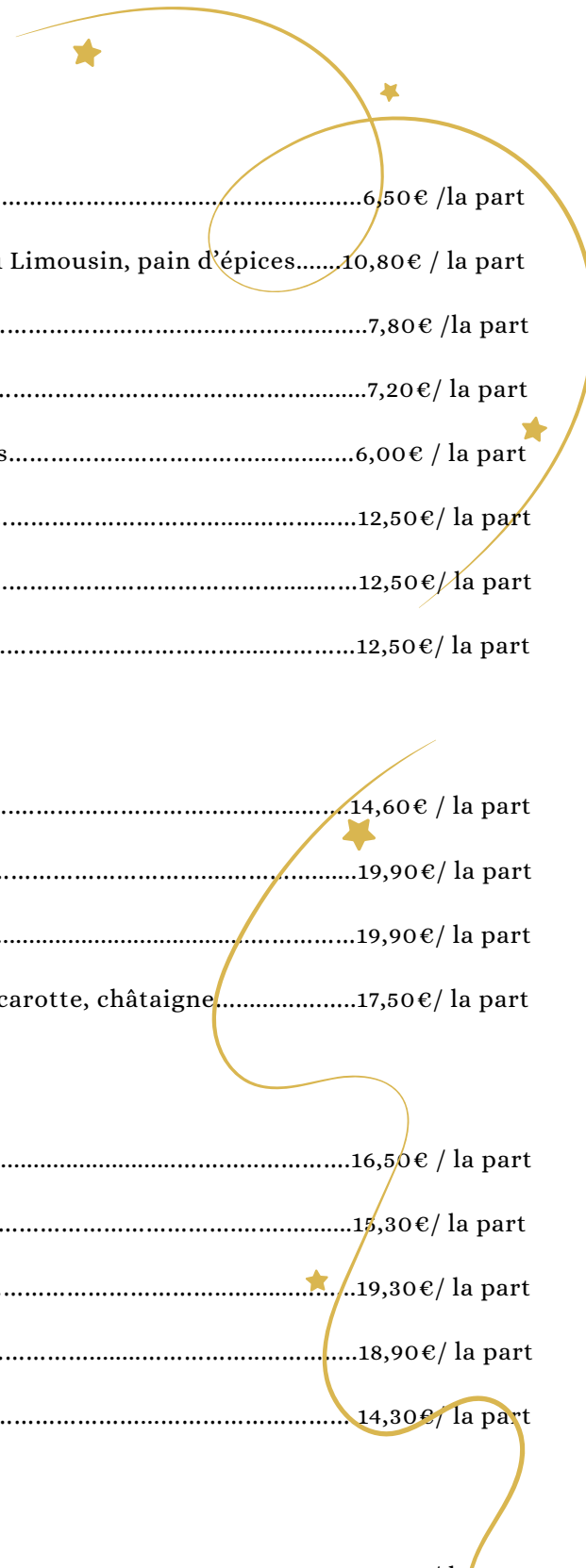
Galantine de canard à l'orange et pistaches.....36,50€/ kg

Pâté croûte de Noël (volaille, marrons et porc)27,90 / kg

Pâté croûte chasseur (sanglier, poire confite, foie gras)36,50 / kg

Pâté-croûte aux cinq plumes truffé.....54,00€/ kg

LES ENTRÉES FESTIVES



Nougat de joue de boeuf et de foie gras de canard, chutney d'oignons.....	6,50€ / la part
Marbré de foie gras de canard fermier, pomme confite, jambon sec du Limousin, pain d'épices.....	10,80€ / la part
Coquille Saint-Jacques, fondue de poireaux, gratinée au champagne.....	7,80€ / la part
Bouchée à la reine ris de veau et cèpes	7,20€ / la part
Bûche festive en croûte, pintade laquée au miel, ris de veau et girolles.....	6,00€ / la part
Vol-au-vent de langouste et fruits de mer au riesling.....	12,50€ / la part
Tourte de Saint-Jacques, ris de veau, crémeux de morilles	12,50€ / la part
Tourte aux ris de veau, cèpes et foie gras	12,50€ / la part

LES PLATS FESTIFS DE LA MER (garnitures au choix comprises)

Ballotine de sole et écrevisse sauce américaine	14,60€ / la part
Tournedos de lotte rôtie et son crémeux au vin jaune et morilles	19,90€ / la part
Poêlée de Saint Jacques aux morilles	19,90€ / la part
Demi-queue de langouste rôtie au beurre vanillé, tatin de butternut, carotte, châtaigne.....	17,50€ / la part

LES PLATS FESTIFS DE LA TERRE (garnitures au choix comprises)

Crapaudine de caille rôtie, farcie aux cèpes, jus corsé au Banyuls.....	16,50€ / la part
Pavé de cerf rôti sauf Grand Veneur	15,30€ / la part
Tournedos de magret de canard et foie gras, jus corsé à la truffe	19,30€ / la part
L'incontournable poêlée crémeuse de ris de veau aux cèpes.....	18,90€ / la part
Médailon de chapon fermier à la normande, sauce périgourdine	14,30€ / la part

LES GARNITURES

Ecrasé de pommes de terre aux noisettes torréfiées.....	3,00€ / la part
Risotto champêtre au parmesan	3,00€ / la part
Gratin dauphinois aux cèpes	3,00€ / la part
Butternut rôti, curry et miel de châtaignier	3,00€ / la part
Tatin d'endives et oignon rouge confit au romarin	3,00€ / la part
Râpé de légumes d'antan	3,00€ / la part

LES VOLAILLES ENTIÈRES FESTIVES « LABEL ROUGE »

Toutes nos volailles sont issues d'élevages traditionnels en plein air.

Dinde prête à cuire	23,90€/ kg
Pintade chaponnée prête à cuire	25,90€/ kg
Chapon prêt à cuire	22,80€/ kg
Oie prête à cuire	32,50€/ kg
Poularde prête à cuire	19,60€/ kg

LES FARCES FINES

Farce fine nature	14,90€/ kg
Farce fine aux marrons	17,50€/ kg
Farce fine truffée	39,50€/ kg
Farce de Noël (porc, canard, foie gras).....	32,50€/ kg

LES VOLAILLES FARCIES « LABEL ROUGE »

Caille farcie au foie gras et raisins secs.....	7,80€/ la pièce
Rôti de chapon farci aux marrons	27,90€/ kg
Rôti de pintade de Noël farcie aux morilles.....	32,50€/ kg
Rôti de magret de canard farci au foie gras mi-cuit.....	42,50€/ kg

La cuisson de vos volailles peut être réalisée moyennant un supplément de 15,00€ par pièce.

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES

issues d'élevages limousins

Rosbeef extra, cèpes et foie gras frais	49,90€/ kg
Paupiette de veau farcie aux morilles	32,00€/ kg
Filet mignon de porc farci aux mendiants.....	21,30€/ kg
Epaule d'agneau désossée farcie au pain d'épices.....	26,90€/kg

Et retrouvez aussi :

- toutes nos viandes limousines
- nos charcuteries et salaisons maison
- notre sélection de fromages affinés pour vos plateaux personnalisés
- nos coffrets-cadeaux



MENU FESTIF

20,00€

Nougat de joue de bœuf et de foie gras de canard et son chutney
d'oignons

Médailillon de chapon à la normande, sauce périgourdine

Effeillé de pommes de terre aux cèpes

Bûchette chocolat-praliné

~~~~~

## MENU GOURMAND

29,00€

Coquille Saint-Jacques, fondue de poireaux, gratinée au champagne  
OU

Bûche festive en croûte, ris de veau et girolles

\*\*\*

Pavé de cerf rôti sauce Grand Veneur

OU

Ballotine de sole et écrevisse sauce américaine

\*\*\*

2 garnitures (1 féculent et 1 légume ) au choix :

Féculents :Ecrasé de pommes de terre , Risotto champêtre au parmesan,  
Gratin dauphinois aux cèpes

Légumes : Butternut rôti, curry et miel de châtaignier, Tatin d'endives et  
oignon rouge, Râpé de légumes d'antan

\*\*\*

Bûchette Mangue-Passion

OU

Saint-Honoré revisité, marmelade de fruits rouges





## MENU PRESTIGE

**37,00€**

Marbré de foie gras de canard fermier, pomme confite, jambon sec  
du Limousin, et son pain d'épices

OU

Vol-au-vent de langouste et fruits de mer au riesling

\*\*\*

Crapaudine de caille rôtie, farcie aux cèpes, jus corsé au Banyuls

OU

Tournedos de lotte rôtie et son crémeux au vin jaune et morilles

\*\*\*

2 garnitures (1 féculent et 1 légume ) au choix :

*Féculents :Ecrasé de pommes de terre , Risotto champêtre au parmesan,  
Gratin dauphinois aux cèpes*

*Légumes : Butternut rôti, curry et miel de châtaignier, Tatin d'endives  
et oignon rouge, Râpé de légumes d'antan*

\*\*\*

Choco-sphère

(mousse chocolat noir à la fleur de sel, coeur croustillant au speculoos)

OU

Saint-Honoré revisité, marmelade de fruits rouges



**BON DE COMMANDE à photocopier**  
☐ 24 décembre     ☐ 31 décembre

AFIN DE MIEUX VOUS SERVIR, NOUS VOUS CONSEILLONS VIVEMENT DE COMMANDER VOS PRODUITS.

Votre nom : ..... Votre prénom : .....

Votre adresse : .....

Votre numéro de téléphone : .....

**Date de retrait : .....**

**Heure de retrait souhaitée : .....**

## VOTRE COMMANDE

QUANTITÉ

.....

• • • • •

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**Toute l'équipe de La Boucherie  
limousine vous souhaite de  
joyeuses fêtes**

14 place des Docteurs Donnet  
87380 MAGNAC-BOURG  
Ouvert mardi, mercredi, jeudi  
et vendredi de 8h à 12h45  
et de 16h00 à 19h  
le samedi de 8h à 12h45  
le dimanche de 8h à 12h  
**05 87 19 91 74**  
**06 21 87 49 14**

**Horaires "spécial fêtes"**  
**Ouvertures exceptionnelles**  
mercredi 24 et mercredi 31 décembre  
de 8h à 13h

**Fermé les 25 décembre et 1er janvier**

Mail : [laboucherielimousine@gmail.com](mailto:laboucherielimousine@gmail.com)  
Facebook : @LaBoucherielimousineMagnac-Bourg  
[www.laboucherielimousine.fr](http://www.laboucherielimousine.fr)

