

Spécialités bouchères crues «Prêtes à cuire» - sans os

- Caille désossée farcie (voir farces fines) 6.00€/pièce
- Canette désossée farcie (voir farces fines) 25.80€/kg
- Chapon désossé farci (voir farces fines) 28.80€/kg
- Dinde désossée farcie (voir farces fines) 30.80€/kg
- Pintade désossée farcie (voir farces fines) 25.80€/kg
- Poularde désossée farcie (voir farces fines) 27.80€/kg
- Rôti de veau farci aux morilles 27.80€/kg
- Rôti de veau Italien : Fromage / Jambon italien / 25.80€/kg
Tomates confites / Persillade
- Rôti de veau au chorizo : Fromage / Chorizo / 25.80€/kg
Tomates confites / Persillade
- Paupiette de veau festive (voir farces fines) 22.80€/kg
- Melon d'agneau au beurre d'ail 26.80€/kg
- Carré d'agneau avec os au beurre d'ail 27.80€/kg
- Rôti filet d'agneau 32.80€/kg
- Rôti filet de porc Orloff : Fromage / Bacon 18.80€/kg
- Filet mignon au chorizo : Fromage / Chorizo / 25.80€/kg
Tomates confites / Persillade
- Paupiette de porc festive (voir farces fines) 18.80€/kg

Les farces fines

- Forestière : 18.80€/kg
Farce fine : marrons, champignons, lardons
- Normande : 18.80€/kg
Farce fine : pommes caramélisées, raisins
- Morille : 22.80€/kg
Farce fine : morilles



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - RCS Société - Conception www.activ-communication.com - 0000
 Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Crédit photos : Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.

Passez vos commandes TRAITEUR avant
le Dimanche 18 Décembre
& vos commandes BOUCHERIE avant
le Mercredi 21 Décembre pour Noël

Passez vos commandes TRAITEUR avant
le Samedi 24 décembre
& vos commandes BOUCHERIE avant
le Mercredi 28 Décembre pour le Jour de l'An

LES RÔTIS ET SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES
SONT CONDITIONNÉS SOUS VIDE

Nous vous souhaitons de
Bonnes Fêtes de Fin d'Année !!!



BOUCHERIE JAUNET

Tél. : 02 99 37 89 70

21 rue de la Madeleine - 35410 CHÂTEAUGIRON

Tél. : 02 99 00 29 58

3 rue du Maréchal Leclerc - 35550 SERVON-SUR-VILAINE

www.boucherie-jaunet.fr

MENU
festif

2022



BOUCHERIE JAUNET

CONTACTEZ-NOUS À CHÂTEAUGIRON
AU 02 99 37 89 70

21 rue de la Madeleine - 35410 CHÂTEAUGIRON

CONTACTEZ-NOUS À SERVON-SUR-VILAINE
AU 02 99 00 29 58

3 rue du Maréchal Leclerc - 35550 SERVON-SUR-VILAINE



Cocktails & Apéritifs

Les Pains surprise

- Pain TERRE - 48 pièces : 26.80€/pièce
Rillettes de porc / Pâté de campagne / Mousse de foie aux figues
- Pain MER - 48 pièces : 28.80€/pièce
Rillettes de saumon / Rillettes de crabe - surimi

Les mini-verrines

- Assortiment de verrines Mer - 10 pièces : 19.80€/pièce
5 Rillettes de crabe & Perles marine / 5 Rillettes de saumon & Tartare concombre
- Assortiment de verrines Salades - 10 pièces 14.80€/pièce
- Assortiment de verrines Salades - 35 pièces 48.80€/pièce
Perles océanes / Surimi exotique / Tartare concombre / Tartare de légumes

Les charcuteries festives

- Assiette de charcuteries pour 6 personnes - 300g 12.80€/pièce
- Magret de canard séché du Sud-Ouest en tranches - 90g 6.80€/pièce
- Saucisson sec - Mon beau sapin - 200g 6.80€/pièce
- Salami truffé et parmesan - 80g - **Nouveau** 5.80€/pièce

Les mini-assortiments

- Mini bouchées d'escargots au beurre d'ail - 12 pièces 9.80€/pièce
- Mini fours (A réchauffer) - 24 pièces : 24.80€/pièce
6 mini croque-monsieur - 6 mini quiches lorraine - 6 mini pizzas jambons champignons - 6 mini bouchées d'escargots
- Mini navettes - 20 pièces : 23.80€/pièce
10 mousse de foie aux figues / 10 mousse au foie de canard aux girolles
- Mini burgers : saumon & fromage frais - 24 pièces 59.80€/pièce

Farandole des entrées

- Galantine de canard à l'orange (A trancher) 29.80€/kg
- Galantine de faisan aux pépites de poire (A trancher) - **Nouveau** 29.80€/kg
- Foie gras de canard - MAISON (En bloc ou A trancher) 145.80€/kg
- Foie gras de canard - MAISON - Conserve Poids net - 180 g - **Nouveau** 28.80€/pièce
- Pâté en croûte de canard pistaché (A trancher) 23.80€/kg
- Pâté en croûte de filet de canard aux figues (A trancher) - **Nouveau** 29.80€/kg
- Saumon fumé d'Ecosse Label Rouge (A trancher) 76.80€/kg

Les entrées froides

- Canetin : Mousse de canard «Les enfants en raffolent» - 50g 3.10€/pièce
- Verrine foie gras de canard / Compotée de poires - 70g - **Nouveau** 4.80€/pièce
- Verrine fraîcheur : Rillettes de crabe, surimi / Perles marines 4.60€/pièce
oeufs de truite, surimi - 90g - **Nouveau**

Les entrées chaudes

- Bouchée à la reine ris de veau - 150g 5.80€/pièce
- Escargots de Bourgogne au beurre d'ail - 12 pièces 6.80€/pièce
- Tourte canard champignons forestiers - 110g - **Nouveau** 4.50€/pièce
- Coquille Saint-Jacques - 150g 6.00€/pièce
- Tourte noix de Saint-Jacques Ris de veau - 110g - **Nouveau** 4.80€/pièce

Plats cuisinés

Les viandes

- Caille farcie pommes et raisins - sauce au cidre 11.80€/pièce
Écrasé de pommes de terre & Poêlée de pommes caramélisées
- Cuisse de canard confite - sauce au cidre 11.80€/pièce
Écrasé de pommes de terre & Poêlée de pommes caramélisées
- Paupiette de chapon forestière - sauce aux morilles 11.80€/pièce
Effeillés de pommes de terre & Poêlée forestière
- Ballotine de poulet fermier festive - sauce aux morilles 10.80€/pièce
Effeillés de pommes de terre & Poêlée forestière

Les poissons

- Filet de bar - sauce beurre blanc citronné 14.80€/pièce
Duo de carottes sur flan & Poêlée de butternut grillé
- Pavé de lieu jaune - sauce beurre blanc citronné 12.80€/pièce
Duo de carottes sur flan & Poêlée de butternut grillé
- Cabillaud - sauce beurre blanc citronné 13.80€/pièce
Duo de carottes sur flan & Poêlée de butternut grillé

PAS DE CHANGEMENT D'ACCOMPAGNEMENT ET DE SAUCE SUR LES PLATS



Les garnitures

(une portion = 250g à 350g)

- Gratin dauphinois 15.80€/kg
450g (2 pers) - 800g (3 à 4 pers) - 1.5 kg (6 à 8 pers)
- Gratin de carottes 15.80€/kg
450g (2 pers) - 800g (3 à 4 pers) - 1.5 kg (6 à 8 pers)
- Écrasé de pommes de terre 15.80€/kg
450g (2 pers) - 800g (3 à 4 pers) - 1.5 kg (6 à 8 pers)
- Effeillés de pommes de terre - 90 g X 2 3.80€/pièce

Les sauces

(une portion = 80g à 120g)

- Sauce au cidre 17.80€/kg
- Sauce beurre blanc citronné 17.80€/kg
- Sauce morilles 19.80€/kg

Menus

- Menu TERRE : 21.80€/pièce
Bouchée à la reine + Paupiette de chapon + Mousse aux marrons
- Menu MER : 23.80€/pièce
Coquille Saint-Jacques + Filet de bar + Mousse aux marrons

Viandes classiques crues

«Prêtes à cuire»

- Rôti de boeuf 25.80€/kg
- Rôti de boeuf rumsteak 29.80€/kg
- Rôti de boeuf filet 44.80€/kg
- Tournedos rumsteak 29.80€/kg
- Tournedos filet 44.80€/kg
- Fondue de boeuf 27.80€/kg
- Côte de bœuf 28.80€/kg
- Rôti de veau 24.80€/kg
- Ris de veau 59.80€/kg
- Carré d'agneau avec os 27.80€/kg
- Épaule d'agneau à rôtir sans os 25.80€/kg
- Épaule d'agneau avec os 22.80€/kg
- Gigot d'agneau entier ou raccourci sans os 27.80€/kg
- Gigot d'agneau entier ou raccourci avec os 24.80€/kg
- Gigot d'agneau entier 7 H 23.80€/kg
- Cuisse de canette 15.80€/kg
- Cuisse de canard confite 6.80€/pièce
- Foie gras cru, Déveiné - BRETON (500 à 600g) 92.80€/kg

Viandes de gibiers crues

«Prêtes à cuire»

- Rôti de chevreuil 36.80€/kg
- Rôti de sanglier 25.80€/kg
- Civet de sanglier 19.80€/kg

Boudins blancs

«Prêts à cuire»

- Boudin blanc nature 15.80€/kg
- Boudin blanc au foie gras de canard (22% de bloc de foie gras) 27.80€/kg
- Boudin blanc au ris de veau & trompettes-de-la-mort 25.80€/kg

Volailles festives crues

«Prêtes à cuire» - avec os

- Cuisse de canard confite - 210g 6.80€/pièce
- Caille fermière des Landes - 240g 4.80€/pièce
- Canette - 1.4/1.8 Kg (4 à 5 pers) 15.80€/kg
- Pintade tradition fermière des Landes - 1.7/2.2 Kg (5 à 6 pers) 14.80€/kg
- Pintade fermière - 1.5kg - 1.8 Kg (4 à 5 pers) 13.80€/kg
- Mini Chapon fermier des Landes - 2 kg - 2.7 Kg (6 à 8 pers) 19.80€/kg
- Chapon fermier des Landes - 2.8 kg - 4 kg (8 à 12 pers) 18.80€/kg
- Dinde fermière des Landes - 3kg - 4kg (8 à 12 pers) 20.80€/kg
- Poularde fermière des Landes - 1.7 - 2.4 Kg (5 à 7 pers) 17.80€/kg
- Poulet fermier 110 jrs de La Petite Ferme - 1.8 à 2kg (5 à 6 pers) 15.80€/kg
- Poulet fermier 100 jrs - 1.5/2.4 Kg (5 à 7 pers) 13.80€/kg