# Spécialités bouchères crues «Prêtes à cuire» - sans os

Caille désossée farcie (voir farces fines)	7.00€/pièce
Canette désossée farcie (voir farces fines)	27.80€/kg
Chapon désossé farci (voir farces fines)	30.80€/kg
• Dinde désossée farcie (voir farces fines).	30.80€/kg
• Pintade désossée farcie (voir farces fines)	27.80€/kg
• Poularde désossée farcie (voir farces fines)	28.80€/kg
• Rôti de veau farci à la forestiere	27.80€/kg
• Rôti de veau Italien :	26.80€/kg
Fromage / Jambon italien / Tomates confites / Persillade	
• Rôti de veau au chorizo :	26.80€/kg
Fromage / Chorizo / Tomates confites / Persillade	
• Paupiette de veau festive (voir farces fines)	22.80€/kg
Melon d'agneau au beurre d'ail.	28.80€/kg
Carré d'agneau avec os au beurre d'ail	29.80€/kg
• Rôti filet d'agneau.	38.80€/kg
• Rôti filet de porc Orloff :	18.80€/kg
Fromage / Bacon	
• Filet mignon au chorizo :	25.80€/kg
Fromage / Chorizo / Tomates confites / Persillade	
• Paupiette de porc festive (voir farces fines)	18.80€/kg



# Les farces fines

• Nature :	16.80€/kg
Farce fine : Mousse de canard, Porto rouge	
• Forestière :	19.80€/kg
Farce fine : Marrons, Champignons, Lardons	
• Trois fruits :	19.80€/kg
Farce fine : Pruneaux, Abricots, Raisins	

LES RÔTIS ET SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES SONT CONDITIONNÉS SOUS VIDE



Pour Noël
Passez vos commandes TRAITEUR avant
le Samedi 16 Décembre 2023
et vos commandes BOUCHERIE avant

le Mercredi 20 Décembre 2023

Pour le Jour de l'an
Passez vos commandes TRAITEUR avant
le Samedi 23 Décembre 2023
et vos commandes BOUCHERIE avant
le Mercredi 27 Décembre 2023



Nous vous souhaitons de Toyeuses Fêtes de fin d'année!



BOUCHERIE JAUNET Charcuterie - Traiteur

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

wwwboucherie-jaunet.fr

# Menu Festif 2023

**BOUCHERIE JAUNET**Charcuterie - Traiteur



## Cocktails et Apéritifs



## **Les Pains surprise**

Mousse de canard Pâté campagne Pâté foie de canard aux figues

#### Les mini-verrines

• Verrines Oeuf de Noël au saumon et à la truffe - 6 pièces - 35g	16.80€/pièce
• Verrines Oeuf de Noël aux crevettes - 6 pièces - 35g	16.80€/pièce
• Verrines Doré de Saumon aux agrumes - 8 pièces - 30g	23.80€/pièce
• Verrines Crème brûlée au Foie de Canard - 4 pièces - 40g (A réchauffer)	12.80€/pièce

## Les charcuteries festives

<ul> <li>Magret de canard prétranché séché du Sud-Ouest - 34 trs env 90g IGP</li> <li>Mini Francfort - 19 pièces env 300g</li> <li>Mini Galantine Chapon aux abricots et noisettes - 150g</li> <li>Saucisson sec - Mon beau sapin - 200g</li> </ul>	. 9.80€/pièce . 5.80€/pièce
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
• Salami truffe d'été enrobé de parmesan - 80g	. 5.80€/pièce

## Les mini-assortiments

• Escargots de Bourgogne au beurre d'ail - 12 pièces (A réchauffer) 8.20€/pièce
• Mini Bouchées d'escargots au beurre d'ail - 12 pièces - 14g
(A réchauffer)
• Mini Coquilles : St-Jacques / Crevette / Saumon - 12 pièces - 14g 18.80€/pièce
(A réchauffer)
• Mini Soufflés au Saumon - 24 pièces - 20g (A réchauffer)
• Mini Poivrons 3 couleurs à la ricotta de vache - 22 pièces env 500g 22.80€/pièce
(sans l'huile)
• Mini Involtinis de chèvre au speck - 24 pièces env 575g (sans l'huile)22.80€/pièce





## Farandole des entrées

Galantine de Volaille (A la tranche)	29.80€/kg
• Foie gras de canard (En bloc ou A la tranche)	145.80€/kg
• « Bocal » Foie gras de canard - Conserve Poids net - 180g	31.80€/pièce
• Pâté en Croûte de canard pistaché (A la tranche)	23.80€/kg
• Pâté en Croûte au foie gras et girolles (A la tranche)	29.80€/kg
• Saumon fumé d'Ecosse Label Rouge (A la tranche)	76.80€/kg
• Plaquette de Saumon fumé d'Ecosse Label Rouge - 4 tranches - 160g.	14.80€/pièce

## Les entrées froides

• Mini Canetin : Mousse de canard «Les enfants en raffolent» - 50g	. 3.10€/pièce
• Mini Galantine de Chapon aux abricots et noisettes - 150g	. 5.80€/pièce
• Entremet Foie gras de canard et Pommes façon tatin de poires - 80g	. 5.80€/pièce
• Entremet Noix de Saint-Jacques façon tartare - 90g	. 5.80€/pièce

## Les entrées chaudes

## Plats cuisinés



• Cuisse de Canard confite - sauce au cidre	.11.80€/pièce
Gratin dauphinois	
• Paupiette de Chapon forestière - sauce aux morilles	.11.80€/pièce
Gratin dauphinois	
• Suprême de Pintade - sauce aux morilles	.11.80€/pièce
Gratin dauphinois	

## Les poissons

Ecrasé de pomme de terre et sa julienne de légumes

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



# Les garnitures



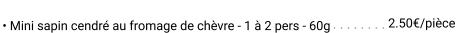
• Ecrasé de pomme de terre	
•	7.80€/pièce
	12.80€/pièce
	23.80€/pièce
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	

(6 à 8 pers) 1.5 kg	, 23.80€/piece
• Julienne de légumes	
(2 pers) 450g	7.80€/pièce
(3 à 4 pers) 800g.	

## Les sauces

(une portion = 80g à 120g/personne)	
Sauce beurre blanc citronné	
• Sauce cidre	17.80€/kg
Sauce morilles	19.80€/kg







• Assortiment de verrines sucrées - 36 pièces - 4 recettes : . . . . . . . 67.50€/pièce Mousse au chocolat / Tiramisu / Citron meringué / Mousse à la vanille, framboise





# Viandes classiques crues «Prêtes à cuire»

• Rôti de boeuf	26.80€/kg
• Rôti de boeuf rumsteak	30.80€/kg
• Rôti de boeuf filet	47.80€/kg
• Tournedos rumsteak	30.80€/kg
• Tournedos filet	47.80€/kg
• Fondue de boeuf	28.80€/kg
• Pierrade :	24.80€/pièce
Filet mignon de porc / Bœuf / Filet poulet - 900g (4 à 5 pers)	SV
• Côte de bœuf	29.80€/kg
• Rôti de veau	25.80€/kg
Carré d'agneau avec os	28.80€/kg
• Épaule d'agneau à rôtir sans os	
• Épaule d'agneau avec os	23.80€/kg
Gigot d'agneau entier ou raccourci sans os	28.80€/kg
Gigot d'agneau entier ou raccourci avec os	26.80€/kg
• Gigot d'agneau entier 7 H	24.80€/kg
• Cuisse de canette	16.80€/kg
Cuisse de canard confite	7.80€/pièce
• Foie gras cru, Déveiné - BRETON (500 à 600g)	
_	



# Volailles festives crues «Prêtes à cuire» - avec os

Cuisse de canard confite - 210g	7.80€/pièce
Caille fermière des Landes - 240g	5.80€/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)	15.80€/kg
• Mini Chapon fermier des Landes - 2 kg - 2.7 kg (6 à 8 pers)	21.80€/kg
• Chapon fermier des Landes - 2.8 kg - 4 kg (8 à 12 pers)	19.80€/kg
• Dinde fermière des Landes - 3kg - 4kg (8 à 12 pers)	23.80€/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 2 kg (5 à 6 pers)	15.80€/kg
• Poulet fermier 100 jrs - 1.5/2.4 kg (5 à 7 pers)	14.80€/kg

LES RÔTIS ET SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES SONT CONDITIONNÉS SOUS VIDE











