



RÔTI DE VOLAILLE SANS OS

Caille sans os (1 pers.)

- aux raisins et cognac 8€90/pièce
- aux ris de veau et cèpes 9€90/pièce

Pigeon sans os (2 pers.)

- aux raisins et Cognac 25€90/kg
- aux ris de veau et cèpes 29€90/kg

Rôti de Canard (4 à 6 pers.)

- nature ou abricot 35€90/kg
- aux figues 35€90/kg
- au foie gras 49€90/kg

Canette sans os (5 à 7 pers.)

- farcie aux pommes, aux pêches ou à l'orange 25€90/kg

Pintade sans os (5 à 7 pers.)

- farcie aux raisins et cognac 26€90/kg
- farcie aux ris de veau et cèpes 29€90/kg

Oie sans os (5 à 7 pers.)

- farcie aux raisins et cognac 39€90/kg
- farcie aux pommes 34€90/kg

Dinde sans os (5 à 7 pers.)

- farcie aux raisins et cognac 25€90/kg

Chapon sans os (5 à 7 pers.)

- farci aux raisins et cognac 27€90/kg
- farci aux morilles et foie gras 38€90/kg

- Pour Noël, commandez avant le 19 décembre
- Pour la St Sylvestre, commandez avant le 26 décembre
- Aucune livraison pendant les fêtes

HORAIRES D'OUVERTURE

- Les mardis 23 et 30 décembre : 8h30/13h00 - 15h00/19h00
- Les mercredis 24 et 31 décembre : 8h30 - 15h00 non-stop

TOUTE L'ÉQUIPE DU PETIT BOUCHER
VOUS SOUHAITE
DE BELLES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

Le Petit Boucher

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



- 📍 3 rue Emile Zola - 49460 Montreuil-Juigné
- ☎ 02 41 42 30 19
- 📘 le-petit-boucher
- 🌐 le-petit-boucher.fr



Le Petit Boucher

MONTREUIL-JUIGNÉ

Un artisan qui vous veut du bien

NOS SUGGESTIONS
POUR VOS REPAS DE FÊTES
2025/2026



APÉRITIF

Pains surprise	
• Charcutier	
<i>(Saucisson sec, mousse de canard, rillettes de porc, jambon fumé)</i>	
• Prestige	<i>(Foie gras, chair de crabe, saumon fumé)</i>
• Norvégien	<i>(Rillettes de saumon, maquereau et thon)</i>
• Crudité	<i>(Concombre, tomate, œuf, asperge, thon)</i>
Verrines	
• Butternut, quinoa	
• Périgourdine	<i>(Foie gras, poire)</i>
• Tartare de St Jacques	
• Briochette à la St Jacques	
• Verrines 2 saumons	
Petits fours salés	
<i>(Mini-quiches, mini-pizzas, palmiers de jambon, feuilletés de saucisses, mini-croque-monsieurs)</i>	
Petits fours Prestige	<i>(Croque-monsieurs truffés, briochettes à la St Jacques persillade, épinard saumon)</i>
Cocktail du Père Noël	
<i>(1 Macaron foie gras, 1 navette chèvre-miel, 1 verrine St Jacques, 1 verrine butternut boulgour)</i>	
Pruneaux lardés	

ENTRÉES

Bouchée à la reine	
Coquille St Jacques	
Coquille de langoustes	
Crèmeux d’asperges vertes et langoustines	
Pressé d’antan	<i>(Effiloché de canard et brunoise de légumes)</i>
Douceur normande	<i>(Foie gras et pommes caramélisées)</i>
Fraîcheur de la mer	<i>(St Jacques, Langoustines, Brunoise de légumes)</i>
Terrine de St Jacques	

ENTRÉES

Terrine de homard	
Terrine de saumon	
Demi-langouste à la parisienne	
Saumon fumé écossais	
Saumon fumé baltique	
Foie gras de canard maison	
Pâté en croûte de pintade et morilles	
Pâté en croûte de langoustines	
Pâté en croûte de canard au foie gras truffé	

POISSONS CUISINÉS

Tous nos poissons sont accompagnés de tagliatelles de légumes.

Sandre au beurre Nantais	
Filet de St Pierre sauce homardine	
Filet de Lotte à l’Armoricaine	
Box bretonne	<i>(Fondue de poireaux, St jacques)</i>

VIANDES CUISINÉS

Toutes nos viandes sont accompagnés de gratin dauphinois nature

Rôti de chapon farci aux marrons	
Fricassée de poularde au vin jaune du Jura	
Palet de veau en croûte de noisettes sauce morilles	
Pavé de canard sauce girolles	
Pavé de cerf grand veneur	

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes dauphines	
Gratin dauphinois	
Gratin de légumes du jardin	
Galette végétarienne	<i>(Petits pois et pois chiche)</i>

VOLAILLE ENTIÈRE AVEC OS

Dinde fermière (8-10 pers)	
Chapon fermier (8-10 pers)	
Mini Chapon (4-6 pers)	
Oie fermière (8-10 pers)	
Poularde fermière (6-7 pers)	
Pintade fermière (4-6 pers)	
Canette fermière (4-5 pers)	
Pigeon fermier (2 pers)	
Caille fermière (1 pers)	
Pintade d’autrefois (6-8 pers)	
Magret de canard (2 pers)	

GIBIER

Sauce grand veneur offerte

Rôti de chevreuil	
Rôti de biche	
Rôti de sanglier	
Pavé de biche	
Civet, Biche, Sanglier, Chevreuil	

BŒUF

Rôti de bœuf filet	
Rôti de bœuf à l’ancienne	
Côte de bœuf	
Fondue bourguignonne	
Rôti de bœuf Matignon au foie gras	