

RÔTI DE VOLAILLE SANS OS

Caille sans os (1 pers.)

- aux raisins et cognac 7€90/pièce
- aux ris de veau et cèpes 8€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 lundis 23 et 30 décembre : 8h30/13h00 - 15h00/19h00
- Les mardis 24 et 31 décembre : 8h30 - 16h00 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

2024/2025



APÉRITIF

Pains surprise

• Charcutier <i>(Saucisson sec, mousse de canard, rillettes de porc, jambon fumé)</i>	30€00 pièce
• Prestige <i>(Foie gras, chair de crabe, saucisson Targe)</i>	36€90 pièce
• Norvégien <i>(Rillettes de saumon, maquereau et thon)</i>	29€90 pièce
• Crudité <i>(Concombre, tomate, oeuf, asperge, thon)</i>	29€90 pièce

Verrines

• Houmous et tomates confites	2€90 pièce
• Périgourdine <i>(Foie gras, poire)</i>	2€90 pièce
• Tartare de St Jacques	2€90 pièce
• Moëlleux à la courgette, crème de betteraves <i>(Végé)</i>	2€90 pièce
• Brioche à la St Jacques <i>(2 pièces)</i>	2€90 pièce

Petits fours salés <i>(Mini-quiches, mini-pizzas, palmiers de jambon, feuillettés de saucisses, mini-croque-monsieurs)</i>	9€90 les 15
Petits fours Prestige <i>(Croque-monsieurs truffés, briolettes à la St Jacques persillade, épinard saumon)</i>	11€90 les 12
Pruneaux lardés	29€90 le kg

ENTRÉES

Bouchée à la reine	5€90 pièce
Coquille St Jacques	7€90 pièce
Coquille de saumon	4€90 pièce
Douceur normande <i>(Foie gras et pommes caramélisées)</i>	6€90 pièce
Fraîcheur de la mer <i>(Mousseline de légumes avec bisque de homards, St Jacques et langoustines)</i>	6€90 pièce
Terrine de St Jacques	38€90 / kg
Terrine de homard	38€90 / kg
Terrine de saumon	38€90 / kg
Demi-langouste à la parisienne	34€90 pièce

ENTRÉES

Saumon fumé écossais	94€90/kg
Saumon fumé Baltique	119€90/kg
Foie gras de canard maison	159€90/kg
Pâté en croûte de pintade et morilles	33€90/kg
Pâté en croûte de poulet à la crème de Bresse	33€90/kg

POISSONS CUISINÉS

Tous nos poissons sont accompagnés de tagliatelles de légumes.	
Sandre au beurre Nantais	12€90 la part
Saumon sauvage sauce homardine	12€90 la part
Filet de Lotte à l'Armoricaine	12€90 la part
Box corsaire <i>(Joue de cabillaud sauce safranée, crustacés et tagliatelles de légumes)</i>	12€90 la part

VIANDES CUISINÉS

Toutes nos viandes sont accompagnées de gratin dauphinois nature	
Rôti de chapon farci aux figues	11€90 la part
Fricassée de poularde au vin jaune du Jura	11€90 la part
Palet de veau en croûte de noisettes sauce morilles	11€90 la part
Filet de canette farcie au foie gras	11€90 la part
Pavé de cerf grand veneur	11€90 la part

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes dauphines	21€00/kg
Gratin dauphinois	2€50 la part
Fondant de pommes de terre et cèpes	2€50 la part
Rose de pommes de terre <i>(2 pièces)</i>	2€90 la part
Galette végétarienne <i>(Petits pois et pois chiche)</i>	3€00 pièce

VOLAILLE ENTIÈRE AVEC OS

Dinde fermière <i>(8-10 pers)</i>	22€90/kg
Chapon fermier <i>(8-10 pers)</i>	20€90/kg
Mini Chapon <i>(4-6 pers)</i>	20€90/kg
Oie fermière <i>(8-10 pers)</i>	28€90/kg
Poularde fermière <i>(6-7 pers)</i>	18€90/kg
Pintade fermière <i>(4-6 pers)</i>	14€90/kg
Canette fermière <i>(4-5 pers)</i>	14€90/kg
Pigeon fermier <i>(2 pers)</i>	26€00/kg
Caille fermière <i>(1 pers)</i>	4€90 pièce
Pintade chaponnée fermière <i>(6-8 pers)</i>	26€90/kg
Magret de canard <i>(2 pers)</i>	34€90/kg

GIBIER

Sauce grand veneur offerte

Rôti de chevreuil	39€90/kg
Rôti de biche	36€00/kg
Rôti de sanglier	29€90/kg
Pavé de biche	39€00/kg
Civet, Biche, Sanglier, Chevreuil	19€90/kg

BŒUF

Rôti de bœuf filet	49€90/kg
Rôti de bœuf à l'ancienne	32€00/kg
Côte de bœuf	29€90/kg
Fondue bourguignonne	32€00/kg
Rôti de bœuf Matignon au foie gras	59€90/kg