



# LA BOUCHERIE *des Greses*

BOUCHERIE | CHARCUTERIE | TRAITEUR



*Pour vous faciliter  
la préparation de vos repas  
de Fêtes de fin d'année,  
nous mettons à votre disposition  
ce document !*



## Nos Entrées Froides

❏ Foie gras de canard entier, du Sud-Ouest, mi-cuit IGP 270 g (en bocal)	42,00€ pièce
❏ Foie gras de canard entier mi-cuit à la coupe	139,00€ le kg
❏ Foie gras de canard entier mi-cuit "MAISON" à la figue, à la coupe	142,00€ le kg
❏ Foie gras de canard cru extra-déveiné	98,00€ le kg
❏ Lobe de foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac 200 g	33,90€ pièce
❏ Pâté en croûte de filet de canard aux figes	31,80€ le kg
❏ Pâté en croûte de chapon aux trompettes de la mort	32,90€ le kg
❏ Pâté en croûte de foie gras de canard et aux girolles	35,90€ le kg
❏ Mini pâté en croûte au magret de canard et aux abricots 500 g	16,80€ pièce
❏ Galantine de Chapon farci au foie gras de canard & aux morilles	49,90€ le kg
❏ Galantine de pintade farcie au foie gras de canard, figes et pain d'épices	49,90€ le kg
❏ Verrine de saumon, roquette & basilic	4,90€ pièce
❏ Verrine tartare de Saint-Jacques et mangue	5,20€ pièce
❏ Verrine de foie gras de canard & sa compotée de poires	5,50€ pièce
❏ Douceur foie gras & pommes, façon Tatin	5,60€ pièce
❏ Douceur de noix de Saint-Jacques façon tartare	6,20€ pièce

## Nos Entrées Chaudes

❏ Boudin blanc nature	18,80€ le kg
❏ Boudin blanc à la truffe	28,50€ le kg
❏ Boudin blanc au foie gras de canard	32,70€ le kg
❏ Bouchée à la reine au ris de veau	6,20€ pièce
❏ Coquille Saint-Jacques & fruits de mer	6,80€ pièce
❏ Feuilleté de volaille aux cèpes et foie gras de canard	4,20€ pièce

## Nos Plats Cuisinés

☒ Souris d'agneau au thym .....	35,80€ le kg
☒ Cuisse de canard à l'orange .....	29,90€ le kg
☒ Suprême de pintade, sauce Riesling et cèpes .....	41,80€ le kg
☒ Pavé de chapon, sauce aux morilles .....	39,90€ le kg
☒ Civet de chevreuil, sauce grand veneur .....	36,00€ le kg

## Nos Accompagnements

☒ Gratin de pommes de terre aux cèpes .....	27,80€ le kg
☒ Pommes Dauphine aux cèpes .....	29,90€ le kg
☒ Pommes Dauphine .....	23,80€ le kg
☒ Fricassée de cèpes .....	38,80€ le kg
☒ Gratin Dauphinois .....	18,80€ le kg
☒ Flan aux légumes .....	2,80€ pièce
☒ Gratin de légumes d'antan et girolles .....	5,80€ pièce



## Nos Volailles de Challans



☒ Chapon fermier .....	19,80€ le kg
☒ Chapon de pintade .....	24,90€ le kg
☒ Dinde fermière .....	19,90€ le kg
☒ Poularde fermière .....	19,80€ le kg
☒ Canette fermière .....	15,90€ le kg
☒ Pigeon fermier .....	34,90€ le kg
☒ Caille .....	23,90€ le kg

Toutes nos volailles peuvent être désossées et farcies en rôti sur commande

Gibier sur commande **UNIQUEMENT**



# LA BOUCHERIE *des Grèses*

BOUCHERIE | CHARCUTERIE | TRAITEUR



*Nous vous proposons de farcir  
votre volaille avec la farce de Noël*

*(Porc/Veau, sel et poivre, marrons, foies de volaille,  
cèpes et un filet de Cognac)*

*Retrouvez également nos plus belles  
préparations bouchères en magasin*

*telles que Carré d'agneau, Rôti de bœuf dans le filet,  
ou le rumsteack, tournedos...*

## HORAIRES DE FÊTES :

Du dimanche 22 au mardi 24 décembre  
NON STOP de 7h à 20h

Le mercredi 25 décembre de 7h à 12h

Le lundi 30 décembre  
NON STOP de 7h à 20h

Le mardi 31 décembre de 7h à 17h



9, rue des Grèses - MONTFERRIER-SUR-LEZ  
[contact@laboucheriedesgreses.fr](mailto:contact@laboucheriedesgreses.fr)

T. 04 67 63 40 77

[WWW.LABOUCHERIEDESGRESES.FR](http://WWW.LABOUCHERIEDESGRESES.FR)