

ENTRÉES ET CHARCUTERIES PÂTISSIÈRES :

Foie gras mi-cuit : nature ou à partir de figues 110.90€/kg

Boudin blanc cocktails 29,90€/kg
Boudin blanc morilles 26,90€/kg
Boudin blanc truffé 26,90€/kg
Boudin blanc nature 22,90€/kg

Escargot 9,50€ la douzaine

Coquilles St Jacques à la normande 7,90€/p

L'oreiller du 17 [porc, veau, poulet, canard colvert ris de veau et foie gras] - UNIQUEMENT SUR COMMANDE 55.90€/kg

Pâté en croûte au foie gras, canard et figues 45.90€/kg

Pâté en croûte pintade, caille et abricots secs 42.90€/kg

Bouchée feuilletée aux fruits de mer 7,90€/p

Bouchée à la Reine (ris de veau et volaille) 7,90€/p



**LA BOUCHERIE DU 17 ET
LA LOGE N°16 VOUS
INVITENT À VOUS
RÉGALER POUR LES
FESTIVITÉS...**

POUR COMMANDER :

Appelez-nous (voir numéro ci-dessous)
Écrivez-nous sur Instagram ou Facebook (voir QR code)

DATES LIMITES DE COMMANDE

Pour Noël : Samedi 20 Décembre

Pour le Nouvel An : Samedi 27 Décembre

BOUCHERIE DU 17
11 RUE DU 1ER
BATAILLON DE CHOC
82000 MONTAUBAN
05 63 25 53 06

LOGE N°16
11 PLACE NATIONALE
82000 MONTAUBAN
05 63 66 97 80



LES FESTIVITÉS DE NOËL AVEC



HORAIRES D'OUVERTURES

Dimanche 21 Décembre : 8h30 - 12h30

Lundi 22 Décembre : 8h30 - 16h00

Mardi 23 Décembre : 8h30 - 19h30

Mercredi 24 Décembre : 8h30 - 17h00

Jeudi 25 Décembre : FERMÉ

Mercredi 31 Décembre : 8h30 - 16h00

Jeudi 1 Janvier : FERMÉ

Mardi 6 Janvier : RÉOUVERTURE

PLATEAU APERO

25 PIÈCES 40.00€

50 PIÈCES 70.00€

- Toasts de foie gras mi-cuit et figues
- Club sandwich magret et oignons confits
- Tartelette lardons et fromage
- Bun poulet crousty et mayo estragon
- Wraps roquette jambon et emmental

PLATS CUISINÉS

Civet de Cerf sauce grand veneur 24,90€/kg

Sauté de Chapon aux Morilles 24,90€/kg

Bœuf Wellington, sauce aux cèpes - uniquement sur commande, minimum 6 personnes, produit à cuire chez soi
à partir de 75,00€/p

ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Poêlée de pommes de terre grenaille | 16,90€ |
| Pomme dauphine | 19,90€ |
| Galette de pomme de terre | 19,90€ |
| Gratin dauphinois aux morilles | 20,90€ |
| Purée de pomme de terre truffée | 20,90€ |
| Poêlée de légumes anciens | 18,90€ |
| Risotto aux trompettes de la mort | 18,90€ |
| Marrons confits | 23,90€ |

LE MENU DE FÊTE

(minimum 4 personnes)

30.00€ par personne

Assortiment de bouchées apéritives (5 par personne)

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit et navette, confit de figues

Ou

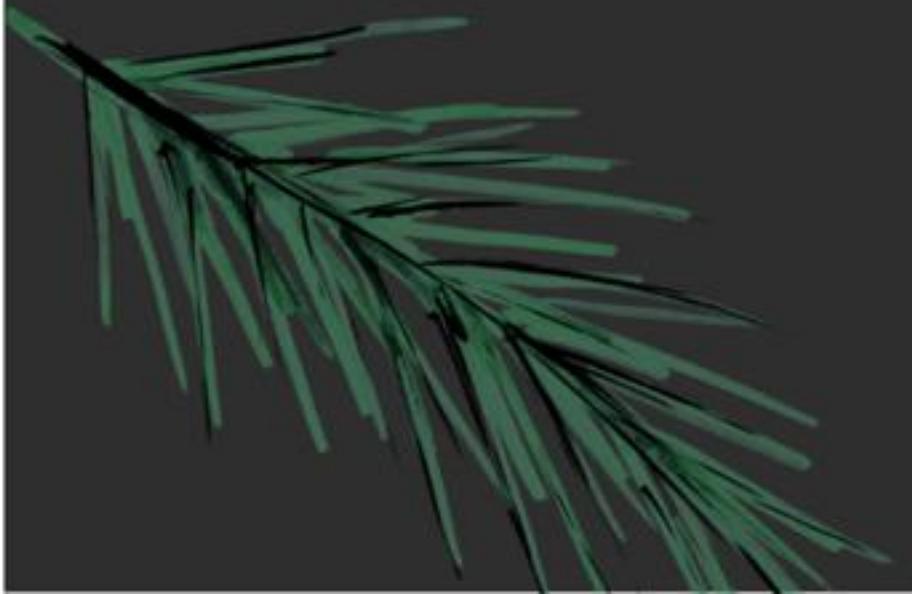
Saumon gravlax maison, navette et crème citronnée

PLATS CUISINÉS

Sauté de chapon aux morilles et purée de pommes de terre au beurre

Ou

Filet de lotte sauce homardine et purée de pomme de terre au beurre



SÉLECTION DE VIANDE D'EXCEPTION MATURE

Nous consulter

Wagyu de kagoshima

220€/kg

NOS FARCES

Farce de noël [morilles, armagnac, foie gras] 24,90€
Farce au pain d'épices et fruits secs 19,90€

LES VOLAILLES FESTIVES

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Chapon (6 à 8 personnes) | 16,90€ |
| Chapon de Pintade (4 à 6 personnes) | 22,90€ |
| Poularde (4 à 6 personnes) | 18,90€ |
| Oie (4 à 6 personnes) | 24,90€ |
| Dinde (6 à 8 personnes) | 18,90€ |
| Caille | 4,90€/p |
| Pintade (4 à 6 personnes) | 14,90€ |
| Canette (4 à 6 personnes) | 16,90€ |
| Magret (1 à 3 personnes) | 29,90€ |



LES RÔTIS DE VOLAILLES

| | |
|---|--------|
| Rôti de Chapon farci (4 à 10 personnes) | 28,90€ |
| Rôti de Dinde farci (4 à 6 personnes) | 19,90€ |
| Rôti de Pintade farci (4 à 6 personnes) | 19,90€ |
| Paupiette de Chapon (1 personne) | 28,90€ |

VIANDES À CUIRE

| | |
|-------------------------------|--------|
| Rôti de Bœuf cœur de Rumsteck | 31,90€ |
| Rôti/Tournedos filet de Bœuf | 49,90€ |
| Rôti/Grenadin filet de Veau | 46,90€ |
| Rôti de Porc Orloff | 20,90€ |
| Rôti de Veau Orloff | 31,90€ |
| Gigot d'Agneau | 28,90€ |