

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 7,90€/p
normande

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

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

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

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

Bouchée à la Reine [ris de veau 7,90€/p
et volaille]

**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

LES FESTIVITÉS DE NOËL AVEC



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

INSTAGRAM



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 : FERMÉE

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 citronné

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 MATURÉ

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€