

LA BOUCHERIE DE RHUYS

BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR

**Merci de passer vos commandes à l'avance, en boutique ou
par téléphone :**

Avant le samedi 19 décembre pour Noël

Avant le samedi 26 décembre pour le jour de l'An

**OUVERTURE LES DIMANCHES 20 ET 27 DÉCEMBRE
DE 9H00 À 12H**

**OUVERTURE LES LUNDIS 21 ET 28 DÉCEMBRE
DE 8H30 À 19H**

**11 rue du Général de Gaulle
56370 SARZEAU**

02.97.48.23.44

www.boucheriederhuys.com

facebook : boucherie de rhuys sarzeau

Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes de fin d'année

NOS VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE

Chapon (7 à 8 pers)	Dinde (5 à 8 pers)
Mini Chapon (5 à 6 pers)	Oie (4 à 6 pers)
Poularde (4 à 6 pers)	Pintade - Canette
Pintade chaponnée (4 à 6 pers)	Caille

Nous vous proposons également, chapons, poulardes, pintades et canettes, désossés et farcis avec une farce fine nature, forestière, marron, orange, abricot ou pomme.

Pour accompagner vos volailles ou rôtis, pensez à commander nos sauces maison; sauce foie gras, sauce porto ou sauce grand veneur

NOS VIANDES LABEL ROUGE

BOEUF LIMOUSIN ÉLEVÉ EN BRETAGNE

Côte de boeuf
Filet de boeuf
Fondue Bourguignonne
Pierrade
Carpaccio

VEAU LIMOUSIN ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE

Rôti orloff
Rôti forestier
Rôti modéna
Paupiette nature ou forestière

AGNEAU POITOU CHARENTES

Côtes en couronne et carré
Épaule, Gigot ou Selle

PORC FERMIER BRETON FERMIERS D'ARGOAT

Rôti savoyard
Rôti aux fruits
Rôti breton, à l'andouille

GIBIER

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

Cerf de Brocéliande rôti et civet
Chevreuil rôti et gigue
Faisans



MISES EN BOUCHE

Pain Surprise Festif 6/8 personnes	pièce	36.90 €
Plateau de feuilletés apéritifs (38 pièces)	le plateau	26.90 €
Boudin cocktail blanc ou antillais	le kg	23.50 €
Saucisse cocktail	le kg	23.50 €
Cake aux olives en robe de lard	pièce	3.15 €
Cake aux noix de St Jacques	pièce	3.95 €
Verrine gambas et mangue	pièce	2.95 €
Verrine chorizo et confit de poivrons	pièce	2.95 €

CHARCUTERIE FESTIVE

Foie gras de canard entier mi-cuit IGP Sud-Ouest	100g	13.50 €
Rôti froid de chapon farci au vin jaune et aux morilles	100g	4.20 €
Galantine de poularde aux champignons forestiers	100g	3.80 €
Galantine de canard à l'orange	100g	3.80 €
Pâté en croûte de canard	100g	2.60 €
Terrine de foie gras de canard et girolles	pièce	6.40 €

ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé d'Ecosse Label Rouge	100g	7.80 €
Pressé de langouste ou crabe	pièce	6.50 €
Terrine délice de noix St Jacques	100g	3.50 €
Terrine délice de saumon	100g	3.50 €
Verrine raffinée :		
- Fraicheur saumon, roquette et basilic	pièce	4.15 €
- Fraicheur crabe et tartare de légumes	pièce	4.15 €
- Fraicheur noix de St Jacques et tomates confites	pièce	4.15 €

ENTRÉES CHAUDES

Bouchée au ris de veau	pièce	4.95 €
Coquille St Jacques normande	pièce	5.95 €
Feuilleté noix de St Jacques et fruits de mer	pièce	5.95 €
Feuilleté de homard au Cognac	pièce	5.40 €
Douzaine d'escargots de bourgogne très gros	douzaine	7.50 €
Boudin blanc nature / truffé	le kg	16,90/27,90 €

POISSONS CUISINÉS

Filet de St Pierre sauce Saint Jacques & Champagne	<i>la part</i>	9.90 €
Médailles de lotte sauce homardine	<i>la part</i>	9.90 €

VIANDES CUISINÉES

Filet de Chapon sauce foie gras	<i>la part</i>	9.60 €
Magret de canard aux morilles	<i>la part</i>	9.60 €
Civet de cerf (Broceliande) sauce grand veneur	<i>la part</i>	7.90 €
Pavé de cerf (Broceliande) sauce grand veneur	<i>la part</i>	8.90 €

GARNITURES

Gratin dauphinois aux truffes et cèpes	<i>la part</i>	3.20 €
Tatin de légumes confits	<i>la part</i>	3.20 €

MENU FESTIF À PARTIR DE 17€

ENTRÉE AU CHOIX

Bouchée au ris de veau

ou

Coquille St Jacques normande (+1 €)

ou

Douzaine d'escargots de bourgogne (très gros) (+ 2.5 €)

PLAT AU CHOIX

Filet de Chapon sauce foie gras

ou

Filet de St Pierre sauce Saint Jacques & Champagne

Plat supplémentaire de poisson ou de viande + 8.50 €

GARNITURE AU CHOIX

Gratin dauphinois aux truffes et cèpes

ou

Tatin de légumes confits