



BOUCHERIE DE RHUYS

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

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

Jusqu'au jeudi 21 décembre pour Noël
et jeudi 28 décembre pour le jour de l'An

OUVERTURE LES DIMANCHES 24 ET 31 DÉCEMBRE
DE 8H30 À 16H EN CONTINU

11 rue du Général de Gaulle
56370 SARZEAU

02.97.48.23.44

www.boucheriederhuys.com

facebook : [boucherie de rhuys sarzeau](https://www.facebook.com/boucheriederhuys)

Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes de fin d'année.



NOS VOLAILLES FERMIÈRES 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 poulardes, pintades et canettes, désossés et farcies aux choix : farce fine nature, truffe, forestière, marron ou aux fruits

Accompagnez vos volailles ou rôtis, avec nos sauces maison;
sauce morilles et vin jaune, foie gras ou grand veneur.

NOS VIANDES LABEL ROUGE

BOEUF FERMIER

Côte de boeuf
Filet de boeuf
Fondue Bourguignonne
Pierrade
Tournedos beurre persillé

VEAU FERMIER

ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE
Rôti orloff
Grenadin
Paupiette nature

AGNEAU DIAMANDIN

POITOU CHARENTES
Côtes en couronne et
carré
Épaule, Gigot ou Selle

PORC FERMIER BRETON

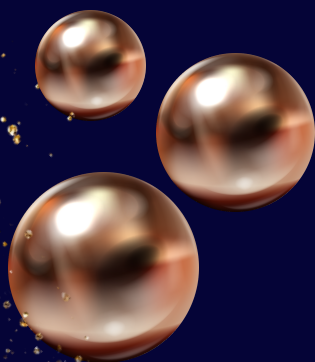
FERMIERS D'ARGOAT
Rôti savoyard
Rôti aux fruits
Rôti breton à l'andouille

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	39.90 €
Plateau de feuilletés apéritifs (38 pièces)	le plateau	29.90 €
Boudin cocktail blanc ou antillais	le kg	25.90 €
Saucisses cocktail	le kg	25.90 €
Cake aux noix de St Jacques	pièce	3.90 €
Foie gras de canard entier mi-cuit IGP Sud-Ouest	100g	16.50 €
Rôti froid de chapon farci au vin jaune et aux morilles	100g	4.50 €
Galantine de poularde aux champignons forestiers	100g	3.90 €
Galantine de canard à l'orange	100g	3.90 €
Pâté en croûte de canard	100g	2.70 €
Pâté en croûte de pintade et morilles	100g	3,10 €
Terrine de foie gras de canard et girolles	pièce	7.90 €
Saumon fumé d'Écosse Label Rouge	100g	8.90 €
Pressé de saumon et gambas	pièce	7.90 €
Terrine délice de noix St Jacques	100g	3.60 €
Terrine délice de saumon	100g	3.60 €
Verrines raffinées:		
- Fraicheur de Saumon, roquette et basilic	pièce	4.60 €
- Fraicheur de Crabe, tartare mangue & ananas	pièce	4.60 €
- Fraicheur de St Jacques, tomates confites	pièce	4.60 €
- Fraicheur de mangue et St Jacques	pièce	4.60 €
Bouchée au ris de veau	pièce	5.80 €
Coquille St Jacques normande	pièce	7.90 €
Feuilleté de homard au Cognac	pièce	5.90 €
Douzaine d'escargots de Bourgogne très gros	la dz	8.90 €
Boudin blanc nature .	le kg	19,90 €
Boudin blanc aux Truffes	le kg	32,90 €
Boudin blanc au foie gras	le kg	39,90 €

À LA CARTE

Tous les plats cuisinés sont accompagnés d'une poêlée de légumes

POISSONS CUISINÉS

Filet de St Pierre sauce Saint Jacques & Champagne	13.90 €
Dos de cabillaud sauce Safran	13.90 €

VIANDES CUISINÉES

Filet de chapon sauce morilles et vin jaune	12.90 €
Civet de cerf sauce Grand Veneur	12.90 €
Magret de canard sauce Porto	12.90 €

GARNITURES

Gratin dauphinois aux truffes et cèpes	3.80 €
Tatin de légumes oubliés	3.80 €

ENTRÉE AU CHOIX

Bouchée au ris de veau

ou

Coquille St Jacques normande (+2 €)

ou

Douzaine d'escargots de Bourgogne (très gros) (+ 3 €)

PLAT AU CHOIX

Filet de chapon sauce morilles et vin jaune

ou

Filet de St Pierre sauce Saint Jacques & Champagne (+1 €)

GARNITURE AU CHOIX

Gratin dauphinois aux truffes et cèpes

ou

Tatin de légumes oubliés

MENU FESTIF À PARTIR DE 21€

JOYEUSES FÊTES