

Les Volailles Festives

*Dinde Fermière d'Auvergne Label Rouge

De 2.300 Kg à 3.000Kg

23,26€/Kg

*Chapon Fermier d'Auvergne Label Rouge

De 2.900Kg à 3.300Kg

20,70€/Kg

*Chapon Pintade d'Auvergne Label Rouge

De 1.300Kg à 1.600Kg

27,76€/Kg

*Poularde Fermière d'Auvergne Label Rouge

De 1.600Kg à 2.100Kg

18.00€/Kg

*Magrets de Canard

Environ 400g

35,00€/Kg

*Pigeon

Environ 500g

39,08€/Kg

*Caille

Environ 230g

5.00€ pièce

*Farce de Noël (Volaille /Marron/Raisin)

18.55 €/Kg

Toutes nos volailles sont prêtes à cuire et sans abats

IDEES CADEAUX : * PANIERES GARNIES PERSONNALISEES

Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas...

Pensez à passer votre commande pour **Noël avant le 19 décembre** et pour la **Saint Sylvestre avant le 27 décembre.**

Uniquement par téléphone.

L'équipe de la boucherie est heureuse de vous accompagner en cette période de fin d'année.

Nous vous souhaitons de passer d'agréables fêtes et vous présentons nos meilleurs vœux pour l'année à venir.

Au plaisir de vous revoir,
Cordialement,

Votre Boucher Charcutier

Pour nous contacter :
Boucherie Charcuterie CHABORY F.
Rte du Mont-Dore
63680 La Tour d'Auvergne

Tél : 0473216506
Mail : chabory.frederic@orange.fr



**CARTE DES FETES DE
FIN D'ANNEE 2024**

Les Mises en Bouche

- * Mini-Bouchées d'Escargots
10.00€ les 10 pièces
- * Mini Burgers Fromage et Foie Gras
2,00€ pièce
- * Pâtés Croûte Cocktail de pintade Morilles (env.400g)
16.00€ pièce
- * Pâtés Croûte Cocktail Bressan (env.(500g)
16.00€ pièce

Les Foies Gras

- * Foie Gras de Canard mi-cuit 30 %
89.00€/Kg
- * Foie Gras de Canard Entier
112.00€/Kg
- * Confit d'oignon (130g)
3.20€ pièce
- * Confit de Figue (140g)
3.20€ pièce
- * Mousse de Canard Supérieure
27,86€/Kg

Les Pâtés en Croûte

- * Pâté en Croûte de Canard à la Pistache
21.00€/Kg
- * Pâté en Croûte d'Oie aux pêches et Médaille de Foie Gras
29.70€/Kg
- * Pâté en Croûte de Caille aux Raisins
25.30€/Kg
- * Pâté en Croûte de Saumon Farci
24.05€/Kg

Les Ballotines

- * Porcelet Farci Rôti au Four
37.00€/Kg
- * Dinde Farcie Châtaigne et Grand Marnier
29.00€/Kg
- * Galantine de Poularde aux champignons
39.00€/Kg
- * Galantine de Chevreuil aux Cèpes
35.62€/Kg

Les Poissons Froids

- * Saumon Fumé Norvège 75.00€/Kg
- * Truite Fumée Pyrénées 59,00€/Kg
- * Filet de Sandre Farci à la Mousseline de Homard 51,00€/Kg

Les Entrées Chaudes

- * Coquilles St Jacques 7.55€ pièce
- * Cassolettes de Volaille au Foie Gras et Morilles 6.00€ pièce
- * Cassolettes Saumon Ecrevisses à la Crème de Citron 6,00€/ pers
- * Escargots de Bourgogne 8.30 € la dz
- * Moules Farcies 10.30 € la dz
- * Bouchées à la Reine 3.40€ pièce
- * Bouchées aux Ris de Veau 3.95 € pièce
- * Feuilletés de Chapon aux Girolles et Foie Gras 39.30€/ Kg
- * Feuilletés au Saumon 36.92€/Kg
- * Feuilletés Ris de Veau Champignons et Foie Gras 5.15€ pièce
- * Tourtes Ris de Veau 43.80€/Kg

Les Boudins Blancs

- * Boudin Blanc aux Morilles 20,78 €/Kg
- * Boudin Blanc au Porto 15,63 €/Kg

Les Plats Cuisinés

- * Filet de Sandre au Beurre Blanc 44.29€/Kg **soit env.11.00€/personne**
- * Poularde sauce crémeuse à la Truffe 39.03€/Kg **soit env. 8.50 €/personne**
- * Sauté de Veau sauce crémée et Trompettes de la Mort 29.35€/Kg **soit env.8.00€/personne**
- * Sauté de Chevreuil 23.30/Kg **soit env5.00€/personne**
- * Médaille de Lièvre à la Royale 43.03/Kg **soit env.12€/personne**

Les Accompagnements

- * Risotto au parmesan et champignon 17.90€/Kg **soit env.2.50€ la part**
- * Pommes Dauphine 25,53€/Kg
- * Röstli Lardon Emmental 21,10€/Kg **soit env. 2,50€ pièce**
- * Beignets de Courgettes 20,66€/Kg
- * Gratin Dauphinois 17,50€/Kg **soit env. 5,00€/personne**
- * Churros de Pomme de Terre 17.50€/Kg
- * Pommes de Terre Sarladaises 14.00€/Kg **soit env. 3.50€/personne**
- * Marrons Confits 33.11/Kg **soit env.6.63€/personne**
- * Mini Tourtes aux Champignons 3,40€ pièce