

Boucherie Charuel

VOS REPAS DE FÊTES

COMMANDEZ AU
06.27.24.56.22

1 RUE DE L'ÉPINETTE-35137 PLEUMELEUC
02 23 43 59 27

GAMME DES FÊTES

- **Caviar Kaviari Oscietre (15g) – 39,90€/P**
- **Foie gras à la fleur de sel - 150€/KG**
- **Pétales de truffe (30g) – 11,90€/P**
- **Mini figues foie gras (120g)- 16,90€/P**
- **Oeufs de Noël – 3,50€/P**
  Saumon & Truffe
  Crevettes
  St Jacques & Mandarine
- **Saucisson Villani à la truffe – 15,90€/P**
- **Saucisson Foie Gras – 19,90€/P**
- **Noix de cajou à la truffe - 9,90€/P**
- **Escargots (par 12) – 9,90€/P**
- **Cœur de saumon fumé (env 400g) - 29,90€/P**
- **Boudin Blanc Nature, Foie gras ou Morilles – 29,90€/kg**
- **Pain d'épices – 7,90€/P**
- **Cake aux fruits - 7,90€/P**



VERRINES APÉRITIVES

4,90€ LA VERRINE

- **Fraîcheur de Noix de Saint-Jacques et fromage blanc**
- **Fraîcheur de Saumon, roquette et basilic**
- **Fraîcheur de Crevettes et citron**
- **Fraîcheur de Foie Gras et sa compote de poire**

VOS APÉRITIFS

PAIN SURPRISE
5 à 8 personnes **32,90€**
40 toasts - 5 variétés

PLATEAU DE 25 TOASTS FROIDS
32,90€
4 À 5 PERSONNES



Mini Bretzel de Saumon
Mini Brioche de Homard
Mini Burger de Foie gras
Mini Madeleine Pata Negra
Mini Muffin Boursin

PLATEAU DE 25 TOASTS CHAUDS
32,90€
4 À 5 PERSONNES

Mini Cheeseburger
Mini Kebab
Mini Bouchée panée au cheddar
Mini Croque Monsieur
Mini Bouchée à la reine

PLATEAU APÉRO
11,90€/PERS

Assortiment charcuteries, saucisson, tartinables, terrines, fromages, et amuse-bouches

PLATEAU APÉRO DES FÊTES
15,90€/PERS

Saucisson de Noël, Terrine Foie gras aux girolles, Pain d'épices, Fromages, Rillette de noël, Charcuteries et Burger de Foie gras

ENTRÉES FROIDES

Demi langouste à la parisienne
19,90€/PIÈCE

Tartine de Champignons au magret fumé
12,90€/PIÈCE

Saint-Honoré au Foie gras
12,90€/PIÈCE

Roll au homard
16,90€/PIÈCE

ENTRÉES CHAUDES

Tartine de Foie Gras sur son pain aux figues et ses fruits confits
14,90€/PIÈCE

Cassolette de Noix de Saint-Jacques
9,90€/PIÈCE

Cassolette de Chapon au Foie gras et morilles
8,90€/PIÈCE

Bouchée aux ris de veau
8,90€/PIECE



PLATS CUISINÉS

VOLAILLES

Chapon sauce morilles et Foie gras 15,90€/pièce
Demi magret de canard aux champignons forestiers 18,90€/p

VIANDES

Filet mignon ibérique aux morilles 14,90€ /pièce
Jarret de porc confit sauce morbier 14,90€/pièce
Souris d'Agneau confite au thym 15,90€/pièce
Bœuf périgourdin sauce Foie gras 16,90€/pièce
Pavé de Veau aux morilles 15,90€/pièce

POISSON

Filet de Bar et sa crème Saint-Jacques 16,90€/pièce

VÉGÉTARIEN

Ravioles aux cèpes 15,90€/pièce

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UN GRATIN DAUPHINOIS ET D'UN FAGOT DE HARICOTS VERTS AU BACON

PIÈCE MONTÉE DE FROMAGES DES FÊTES

POUR 2 À 3 PERS : 21,90€
POUR 4 À 8 PERS : 59,90€

Brie à la truffe, Bellavitano au café, Comté, Camembert au lait de bufflonne, Tomme aux 7 fleurs, Tête de moine, Saint Nectaire et Kaltbatch. Pain aux figues + Confit de figues

MENU ENFANT

9,90€/PERS

Croque Monsieur au comté accompagné de ses pommes dauphines et son coleslaw

MENU GOURMET

26,90€/PERS

ENTRÉES

Cassolette
de Noix de Saint-Jacques
ET
Saint Honoré au Foie gras

PLAT

Chapon sauce morilles et Foie gras
OU
Jarret de porc confit sauce morbier
OU
Filet mignon ibérique aux morilles

+ Accompagnements:
Gratin dauphinois et fagot de haricots verts au bacon

MENU PRESTIGE

34,90€/PERS

ENTRÉES

Demi langouste à la parisienne
ET
Cassolette de Chapon au Foie gras et morilles

PLAT

Souris d'agneau confite au thym
OU
Bœuf périgourdin sauce Foie gras
OU
Filet de bar et sa crème St-Jacques

+ Accompagnements:
Gratin dauphinois et fagot de haricots verts au bacon

PLATEAUX GOURMANDS

Minimum 2 personnes

RACLETTE

10 tranches de fromage par personne
+ assortiment de charcuteries

Fromage Nature - 10,90€/pers
Mix de Fromages - 11,90€/pers

Supplément pommes de terre grenaille
2,90€/PERS

PIERRADE 10,90€/P.

250g de viande par personne
Bœuf, filet mignon, poulet, poitrine fumée + sauce

Supp canard : 3,50€/pers
Supp accompagnements : 4,90€/pers
Galette de Pomme de terre et Légumes

FONDUE 10,90€/P.

300g de viande par personne
Bœuf, filet mignon, filet de poulet en cubes, poitrine fumée + sauce

CAMEMBERT RÔTI 10,90€/P.

Assortiment de charcuteries, brochette de pommes de terre + Camembert

MONT D'OR 14,95€/P.

Assortiment de charcuteries, brochette de pommes de terre + Mont d'Or

POSSIBLE EN RÔTI

CARTE DES VIANDES

VOLAILLES

POULET
POULARDE
CHAPON JAUNE DES LANDES (7 À 8 PERSONNES)
CHAPON DE PINTADE
BABY CHAPON (4 À 5 PERSONNES)
PINTADE
PIGEON
COQUELET
CAILLE NATURE OU FARCIE
MAGRET DE CANARD
BALLOTTINE DE POULET FARCIE
PAUPIETTES DE VOLAILLE: *MORILLES, TRUFFE, MARRONS OU FOIE GRAS*
RÔTI DE MAGRET DE CANARD : *À LA PROVENÇAL, PÉRIGOURDIN, POIVRE OU PIMENT D'ESPELETTE*

SAUCES AU CHOIX :
GRAND VENEUR, FOIE GRAS, MORILLES, POIVRE, FORESTIÈRE
MINIMUM 2 PERSONNES - 2,90€/PERS

PORC

FILET MIGNON AUX ÉPICES DE NOËL
FILET MIGNON AU CURRY
FILET MIGNON AUX GIROLLES
FILET MIGNON À LA TRUFFE
FILET MIGNON AU PIMENT D'ESPELETTE
FILET MIGNON SAVOYARD
CARRÉ DE PORC PATA NEGRA

VEAU

CARRÉ DE CÔTES DE VEAU (4/10 PERS.)
RÔTI DE VEAU QUASI (4/10 PERS.)
MILLEFEUILLE DE VEAU AU FROMAGE (3/13 PERS)
CARRÉ SAVOYARD (1 PERS.)
PAUPIETTES DE VEAU: *MORILLES, TRUFFE, MARRONS OU FOIE GRAS*
RÔTI DE VEAU ITALIEN, ESPAGNOL,ORLOFF OU AUX ÉPICES DE NOËL

VOLAILLES DE BRESSE

POULET
POULARDE
CHAPON

TOUTES NOS VOLAILLES PEUVENT ÊTRE FOURRÉES À LA FARCE FINE :
NATURE, FOIE GRAS, MORILLES, TRUFFE, MARRONS, FRUITS SECS

GIBIERS

SANGLIER
BICHE
LAPIN DE GARENNE
CHEVREUIL
CERF

EN TOURNEDOS OU À RÔTIR

AGNEAU

GIGOT D'AGNEAU (7/8 PERS.)
CARRÉ DE CÔTES CROISÉES (4/8 PERS.)
CARRÉ DE CÔTES BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL (2/3 PERS.)
SOURIS D'AGNEAU (1 PERS.)
FILET D'AGNEAU ROMARIN (2 PERS.)
FAUX FILET D'AGNEAU (2 PERS.)

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENTS
4,90€/PERS
GRATIN DAUPHINOIS
+ LÉGUMES GRILLÉS

BŒUF

CÔTE DE BŒUF PARTHENAISE
CÔTE DE BŒUF FAÇON TOMAHAWK
CÔTE DE BŒUF SALERS
FILET DE BŒUF EN ROSBIF OU TOURNEDOS
ONGLET DE BŒUF
TOURNEDOS DE BŒUF AU FOIE GRAS

TARIFS SUR DEMANDE

VIANDES D'EXCELLENCE

Picania - 49,90€/KG
Tomahawk - 52,90€/KG
Wagyu - 390 €/KG
Carré de porc ibérique – 33,90€/kg
Faux filet Simmental - 49,90€/KG
Côte de bœuf maturée à la liqueur de Sureau St Germain - 59,90/KG

LA CAVE DES FÊTES

Champagne Ruinart Brut- 59€
Champagne Ruinart Blanc de Blanc - 95€
Coffret cave urbaine Ruinart *(brut,rosé,blanc de blanc)* - 259,90€
Champagne Veuve Cliquot Rosé - 49,90€
Champagne Veuve Cliquot BRUT - 45,90€
Magnum Champagne Moet & Chandon (réserve impérial) - 89,90€
Fines bulles aux épices de Noël - 13,90€
Muscat de Noël - 12,90€
Bière d'hiver de Noël -33 cl- 3,90€/ 75cl - 6,95€

IDÉES CADEAUX

Coffret mini jambon Serrano (planche à découper + couteau) - 29,90€
Panier garnis - à partir de 20€
Calendrier de l'Avent aux saucissons - 22,90€
Mini Panettone - 6,90€
Carte cadeau - montant de votre choix

RETRAIT DES COMMANDES
ENTRE 10H ET 17H
LE 24/12 ET 31/12

MERCI!

Faustine, Eric et leur équipe vous souhaitent de Joyeuses Fêtes!

@BOUCHERIECHARNEL
WWW.BOUCHERIECHARNEL.FR

Ticket Restaurant®

Cette carte présente une sélection indicative de nos produits pour les fêtes de fin d'année. Les poids et les prix peuvent varier selon les produits et les arrivages. Les tarifs définitifs et les poids correspondants sont communiqués sur demande et confirmés lors de la commande, sous réserve de disponibilité.