Boucherie Charuel

VOS REPAS DE FÊTES

COMMANDEZ PAR SMS
AU 06.27.24.56.22

1 Rue de L'épinette-35137 Pleumeleuc
02 23 43 59 27

Sacré Champion international du concours Mondial de la Boucherie
Reconnu Artisan de qualité par le Collège Culinaire de France
Sacré Coq d'Or depuis 2015 par le Guide des Gourmands

GAMME DES FÊTES

- Caviar Kaviari Oscietre – 39,90€
- Foie gras à la fleur de sel - 150€/KG
- Pétales de truffe (30g) – 11,90€
- Œufs de Noël – 3,50€
  Saumon & Truffe
  Crevettes
  St Jacques & Mandarine
- Saucisson Villani à la truffe – 15,90€
- Saucisson Foie Gras – 19,90€
- Noix de cajou à la truffe - 9,90€
- Escargots (par 12) – 9,90€
- Boudin Blanc Nature, Foie gras, Ris de veau – 29,90€/kg
- Mini Panettone – 6,90€
- Pain d'épices – 7,90€
- Cake aux fruits - 7,90€

VERRINES APÉRITIVES

4,90€ LA VERRINE

- Fraîcheur de Noix de Saint-Jacques et fromage blanc
- Fraîcheur de Saumon, roquette et basilic
- Fraîcheur de Mangue et son tartare de Saint-Jacques
- Fraîcheur de Foie Gras et sa compote de poire

VOS APÉRITIFS

PAIN SURPRISE 29,90€

5 À 8 PERSONNES
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 Croquette de Jambon
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

VOL AU VENT 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

POISSON

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

VÉGÉTARIEN

Risotto aux morilles 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 : 19,90€
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,Tomme aux cèpes, et Kaltbatch. Pain aux figues + Confit de figues

MENU ENFANT

9,90€/PERS

Burger façon cordon bleu 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

CARTE DES VIANDES

POSSIBLE EN RÔTI

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, 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

EN TOURNEDOS OU À RÔTIR

SANGLIER
BICHE
LAPIN DE GARENNE
CHEVREUIL
CERF

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

VIANDES D'EXCELLENCE DU MONDE

PICANIA (ARGENTINE) - 49,90€/KG
TOMAHAWK (ARGENTINE) - 52,90€/KG
WAGYU KOBE (JAPON) - 390 €/KG (MEILLEUR BŒUF AU MONDE)
CARRÉ DE PORC IBÉRIQUE – 42,90€/KG
BOEUF DE SAGYU (FINLANDE) - 59,90€/KG
FAUX FILET SIMMENTAL (AUTRICHE) - 49,90€/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€
MAGNUM CHAMPAGNE MERCIER - 59,90€
FINES BULLES AUX ÉPICES DE NOËL - 13,90€
MUSCAT DE NOËL - 12,90€
BIÈRE DE NOËL - 3,90€
TEQUILA CLASE AZUL REPOSADO (70CL)- 249,90€
MINI TEQUILA CLASE AZUL (20CL) - 79,90€

IDÉES CADEAUX

COFFRET MINI JAMBON SERRANO (PLANCHE À DÉCOUPER + COUTEAU) - 29,90€
PANIER GARNIS (5 PRODUITS) - 59,90€
CALENDRIER DE L'AVENT AUX SAUCISSONS - 19,90€
CHAUSSETTE DE NOËL (3 PRODUITS) – 29,90€
COFFRET BIÈRES BIO (4 PRODUITS)- 18,50€

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

MERCI!
FAUSTINE, ERIC ET LEUR ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT DE JOYEUSES FÊTES!

Ticket Restaurant

@BOUCHERIECHARNEL
WWW.BOUCHERIECHARNEL.FR