

Boucherie **LEBOEUF**

Annick et Eric



*Même
masqués
à table
c'est
la Fête !*

Nos équipes de bouchers et de traiteurs
vous proposent tout leur savoir-faire
à partir des meilleurs élevages,
producteurs et appellations de France 

Cocktails

LES PETITS FOURS À TIÉDIR

- Lunchs apéritifs assortis (mini quiche, pizza, friand, pruneau/bacon) l'assortiment : 4,90€
- Cake au foie gras et figues 5,30€ pièce
- Mini bouchées escargot 2,20€ pièce
- Queue de crevette en beignet 0,95€ pièce

LES VERRINES

- Verrine de tartare saumon/St Jacques 3,20€ pièce
- Verrine crème de lentilles vertes du Berry 2,40€ pièce

LES PAINS SURPRISE à base de farine de seigle (60 canapés environ)

- Le charcutier : charcuteries variées 38,00€ pièce
- Le nordique : saumon, crabe 45,00€ pièce

Entrées froides

GAMME TERRE

- Galantine de volaille pistachée et parfumée à l'armagnac 29,00€ kg
- Galantine de chevreuil aux morilles parfumée au porto 37,00€ kg
- Galantine de volaille truffée à 3% 48,50€ kg
- Pâté en croûte Richelieu (foie gras, morilles et pistaches) 36,00€ kg
- Foie gras de canard Français au cognac mi-cuit par nos soins 17,00€ / 100g
- Foie gras d'oie Français au porto blanc mi-cuit par nos soins 26,00€ /100g

GAMME MER

- Dôme de saumon (oeuf mollet, saumon fumé maison, crème à l'aneth) 7,00€ pièce
- Saumon fumé au bois de hêtre par nos soins 8,90€ /100g
- Demi-langouste à la façon du chef 24,00€ pièce
- Terrine de saint Jacques et rouget 7,00€ /100g

Entrées chaudes

GAMME TERRE

- Bouchée d'escargots à la crème d'ail (6 escargots) 7,00€
- Bouchée à la reine aux ris de veau français 7,90€ pièce
- Escargots de bourgogne farcis (la douzaine) 9,00€
- Boudin blanc maison 19,00€ kg
- Boudin blanc de campagne maison 22,00€ kg
- Boudin blanc truffé 3% maison 39,00€ kg

GAMME MER

- Galette Norvégienne au saumon fumé maison 5,50€ pièce
- Bouchées de la mer au cabillaud et saint Jacques 6,90€ pièce
- Coquille saint jacques 8,10€ pièce

Plats cuisinés

Le prix inclut l'accompagnement qui sera à choisir dans la liste en bas de page sauf pour le Pavé de boeuf à la Wellington.

LES VIANDES

- Pavé de bœuf à la Wellington sauce morille 16,50€ la part
- Paleron de veau confit sauce aux champignons forestiers 14,50€ la part
- Souris d'agneau confite au romarin et son jus 16,90€ la part

LES POISSONS

- Dos d'églefin sauce Sancerre 9,80€ la part
- Filet de lotte sauce américaine 15,80€ la part

LES VOLAILLES

- Filet de canette sauce griottes 12,50€ la part
- Pavé de chapon sauce porto blanc et morilles 14,50€ la part
- Poularde entière (portionnée 6 pers) sauce foie gras 69,00€

LE GIBIER

- Pavé de cerf sauce grand veneur 14,50€ la part

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes dauphines maison 2,90€ pièce
- Risotto 2,90€ pièce
- Flan d'échalotes 2,90€ pièce
- Gratin dauphinois aromatisé à la truffe 2,90€ pièce
- Cube de polenta et duxelle de champignons 2,90€ pièce

Viandes

LE BOEUF

Génisse Limousine - provenance départements 18, 36, 03, 26

- Rôti de boeuf extra (non bardé +10% au kg) 28,90€ le kg
- Rôti de boeuf extra du «louchebem» (avec son gras naturel) 29,90€ le kg
- Carré de faux filet à rôtir (mini 8 personnes) 32,90€ le kg
- Pièce à fondue 30,90€ le kg
- Façon tournedos 29,90€ le kg
- Côte de boeuf (4 à 5 personnes) différents affinages
 - 4 semaines 39,90€ le kg
 - 3 semaines 34,90€ le kg
 - 2 semaines 29,90€ le kg
- Filet de boeuf
 - en rôti - minimum 500gr (non bardée au cours + 10% au kg) au cours
 - en tournedos (pièce individuelle épaisseur 2,5cm) au cours
 - en chateaubriand (pièce non bardée, épaisseur 5 à 6 cm pour 1/2 pers) au cours

LE VEAU

Veau Limousin, région Limousin, Aquitaine, Midi Pyrénées

- Spécialité des Boucheries LEBOEUF : le rôti de veau de Noël (farce fine, foie gras, orange confite, amandes et pistaches torréfiées) 37,90€ le kg
- Rôti de veau à rôtir : noix, noix pâtissière, quasi, façon orloff 29,90€ le kg
- Carré de côtes de veau à rotir (minimum 6 personnes) pièce noble des tables bourgeoises 24,90€ le kg

Viandes

L'AGNEAU

(Agnelle provenance Charente et Limousin)

- Gigot entier (10-12 personnes) 27,50€ kg
- Carré d'agneau 8 côtes (3-4 personnes) 39,90€ kg
- Couronne d'agneau 16 côtes (6-8 personnes) 39,90€ kg
- Selle anglaise (dos d'agneau désossé) (6-7 personnes) 54,90€ kg
- Noisette d'agneau à griller (2 à 3 pièces indiv de 60g par pers) 59,90€ kg

LE GIBIER

(provenance chasseurs de France)

- Sauté de biche extra sans os 35,90€ kg
- Cuissot de biche extra sans os 42,90€ kg
- Sauté de sanglier extra sans os 29,90€ kg
- Cuissot de sanglier extra sans os 39,90€ kg
- Sauté de chevreuil extra sans os 39,90€ kg
- Gigue de chevreuil extra sans os 45,90€ kg

Viandes

VOLAILLES FESTIVES

(Provenance Landes, Touraine et Bresse AOC)

- | | |
|--|--------------|
| • Poularde fermière label rouge (5-6 pers. 2,2 - 2,6 kg) | 12,80€ le kg |
| • Chapon fermier label rouge (6-8 pers. 3,5 - 4 kg) | 15,80€ le kg |
| • Dinde fermière label rouge (6-8 pers. 3,6 - 4,2 kg) | 16,50€ le kg |
| • Chapon de pintade fermier label rouge (5 pers. 2,1 - 2,5 kg) | 17,80€ le kg |
| • Oie fermière d'Anjou label rouge (6-8 pers) | 23,80€ le kg |
| • Poulet de Bresse AOC (1,6 - 2,4 kg) | 24,80€ le kg |
| • Poularde de Bresse AOC roulée au torchon (poids moyen 2 kg) | 46,80€ le kg |
| • Chapon de Bresse AOC roulé au torchon (poids moyen 3,8 kg) | 56,80€ le kg |
| • Cuisse de poularde label rouge | 16,80€ le kg |
| • Suprême de poularde label rouge | 23,80€ le kg |
| • Cuisse de chapon label rouge | 17,80€ le kg |
| • Suprême de chapon label rouge | 23,80€ le kg |

horaires des magasins pendant les fêtes

BOURGES

84 rue d'Auron

02 48 24 01 43

SAINT-DOULCHARD

60 rue de Malitorne

02 48 70 93 69

mardi 22 décembre	• 8h30 à 13h / 15h à 19h	• 9h à 13h / 15h à 19h
mercredi 23 décembre	• 8h30 à 19h	• 9h à 19h
jeudi 24 décembre	• 8h30 à 17h	• 8h30 à 17h
vendredi 25 décembre	• Fermé	• Fermé
samedi 26 décembre	• 8h à 13h / 15h à 19h	• 9h à 19h
dimanche 27 décembre	• Fermé	• Fermé
lundi 28 décembre	• Fermé	• Fermé
mardi 29 décembre	• 8h30 à 13h / 15h à 19h	• 9h à 13h / 15h à 19h
mercredi 30 décembre	• 8h30 à 19h	• 9h à 19h
jeudi 31 décembre	• 8h30 à 17h	• 8h30 à 17h
vendredi 1er janvier	• Fermé	• Fermé
samedi 2 janvier	• 8h à 13h / 15h à 19h	• 9h à 19h

NB : les magasins seront fermés les dimanche 03, lundi 04 et mardi 05 janvier 2020

Prise et enlèvement des commandes

Pour le meilleur des services, les boucheries LEBOEUF vous demandent de passer vos commandes au plus tard le **vendredi 18 décembre** pour Noël, et le **samedi 26 décembre** pour le nouvel an.

Pour une prise de commande précise et complète, nous vous prions de venir la passer au magasin dans lequel vous viendrez la retirer et où vous sera remis un ticket de commande. Ce ticket vous sera demandé lors de l'enlèvement de la marchandise. Des arrhes vous seront demandées lors de votre commande et valideront celle-ci.

Ces modalités n'ont qu'un but, celui de vous assurer le meilleur des services.

Les équipes des boucheries LEBOEUF vous remercient de votre compréhension et vous souhaitent de joyeuses fêtes.