

Boucherie **LEBOEUF**

MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE



Saveurs
festives
2021



www.boucherie-leboeuf.fr

à **BOURGES** et **SAINT-DOULCHARD**

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€
- Queue de crevette en beignet 0,95€ pièce
- Cake au foie gras 5,30€ pièce

LES VERRINES

- Verrine de tartare saumon/saint Jacques 3,30€ pièce
- Verrine crème de foie gras et pain d'épices 3,30€ pièce

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

- Le charcutier : charcuteries assorties 38,00€ pièce
- Le nordique : saumon, crabe 48,00€ pièce

Entrées froides

GAMME TERRE

- Galantine de volaille pistachée parfumée à l'armagnac 29,00€ kg
- Galantine de chevreuil aux morilles parfumée au porto 37,00€ kg
- Galantine de volaille truffée à 3% 48,00€ kg
- Pâté en croûte Richelieu (foie gras, morilles et pistaches) 42,00€ 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

- Cheesecake au saumon et son biscuit au parmesan 7,00€ pièce
- Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre par nos soins 8,90€ /100g
- Demi-langouste à la façon du chef 28,00€ pièce
- Terrine de saint Jacques et queues d'écrevisses 49,00€ kg

Entrées chaudes

GAMME TERRE

- Bouchée au magret de canard fumé et pleurotes 6,00€ pièce
- Bouchée à la reine aux ris de veau français 7,90€ pièce
- Escargots de bourgogne farcis (la douzaine) 9,00€ la dz
- Boudin blanc maison 19,00€ kg
- Boudin blanc truffé 3% maison 39,00€ kg

GAMME MER

- Boudin blanc maison aux saint Jacques 29,00€ kg
- Coquille saint jacques 8,10€ pièce
- Cassolette océane et sa croute feuilletée (rouget, saint Jacques, crevette, bisque de homard) 9,90€ pièce
- Aumonière croustillante de gambas 4,80€ pièce

Plats cuisinés

Le prix des plats cuisinés inclut l'accompagnement qui sera à choisir en bas de page
(sauf pour la papillote de gigot d'agneau)

LES VIANDES

- Paleron de boeuf confit sauce vin rouge cacaotée 12,00€ la part
- Pavé de veau sauce morille cuit en basse température 14,90€ la part
- Papillote de gigot d'agneau et ses légumes façon tajine 14,90€ la part
- Ris de veau Français sauce morille 19,90€ la part
- Roti de boeuf limousin à la Wellington sauce morille (minimum 5 pers) 15,90€ la part

LES POISSONS

- Filet de flétan sauce crevette 12,90€ la part
- Pavé de sandre sauce écrevisse 14,90€ la part

LES VOLAILLES

- Tournedos de filet de canard sauce griottes 12,50€ la part
- Pavé de chapon sauce sauternes et chanterelles 13,90€ la part
- Poularde entière (portionnée 6 pers) sauce foie gras 69,00€ pièce

LE GIBIER

- Suprême de faisan sauce forestière 11,90€ la part

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes dauphines maison 2,90€ la part
- Risotto 2,90€ la part
- Flan d'échalotes 2,90€ pièce
- Gratin dauphinois aromatisé à la truffe 2,90€ la part
- Purée de céleri 2,90€ pièce

Viandes

LE BOEUF

- Rôti de boeuf extra (non bardé +10% au kg) 29,90€ le kg
- Rôti de boeuf extra du «louchebem» (avec son gras naturel) spécialité des boucheries LEBOEUF 29,90€ le kg
- Carré à rôtir de faux filet (mini 8 personnes) 34,90€ le kg
- Pièce à fondue 31,90€ le kg
- Façon tournedos (environ 2,5cm épaisseur) 30,90€ le kg
- Côte de boeuf (4 à 5 personnes) différents affinages
 - 4 semaines 41,90€ le kg
 - 3 semaines 36,90€ le kg
 - 2 semaines 30,90€ le kg
- Filet de boeuf*
 - en rôti - minimum 500gr (non bardée + 10% au kg) au cours
 - en tournedos (pièce individuelle épaisseur 2,5cm) au cours
 - en chateaubriand (non bardée + 10% au kg, épaisseur 5 à 6 cm pour 1/2 pers) au cours

*Durant cette période festive le prix du filet de boeuf subit des hausses très importantes en raison de la forte demande pour ce morceau qui ne représente que 2% du poids total de la carcasse. Nous en sommes conscients mais nous ne faisons qu'appliquer le cours en vigueur.

LE VEAU

- Spécialité des Boucheries LEBOEUF : le rôti de veau de Noël (farce fine, foie gras, orange confite, amandes et pistaches torréfiées) 39,90€ 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) 24,90€ le kg

Viandes

L'AGNEAU

(tarifs semaine 45, consulter les tarifs ajustés sur notre site : www.boucheries-leboeuf.fr)

- Gigot entier paré (10-12 personnes) 32,90€ 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)

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

Viandes

VOLAILLES FESTIVES DE CHALLANS ET DE BRESSE

- Poularde fermière label rouge de Challans (environ - 2,5 kg) 16,50€ le kg
- Chapon fermier label rouge de Challans (environ 4 kg) 18,00€ le kg
- Mini chapon fermier label rouge de Challans (environ 2,5 kg) 19,00€ le kg
- Oie fermière label rouge de Challans (environ 5 kg) 25,00€ le kg
- Pintade chaponnée fermière label rouge de Challans (environ 2,5 kg) 23,00€ le kg
- Dinde de Bresse AOP (environ 4 kg) 29,00€ le kg
- Poularde de Bresse AOP roulée dans sa toile (environ 2 kg) 49,00€ le kg
- Chapon de Bresse AOP roulé dans sa toile (environ 3,8 kg) 59,00€ le kg
- Cuisse de poularde label rouge de Challans 20,00€ le kg
- Suprême de poularde label rouge de Challans 30,00€ le kg
- Cuisse de chapon label rouge de Challans 21,00€ le kg
- Suprême de chapon label rouge de Challans 30,00€ le kg
- Magret de canard Français 34,00€ le kg
- Lobe de foie gras de canard Français
Qualité extra, éveiné (environ 450 g) 76,00€ le kg

horaires des magasins pendant les fêtes

BOURGES

84 rue d'Auron

02 48 24 01 43

mardi 21 décembre	• 8h30 à 13h / 15h à 19h
mercredi 22 décembre	• 8h30 à 13h / 15h à 19h
jeudi 23 décembre	• 8h30 à 13h / 15h à 19h
vendredi 24 décembre	• 8h30 à 17h
samedi 25 décembre	• Fermé
dimanche 26 décembre	• Fermé
lundi 27 décembre	• Fermé
mardi 28 décembre	• 8h30 à 13h / 15h à 19h
mercredi 29 décembre	• 8h30 à 13h / 15h à 19h
jeudi 30 décembre	• 8h30 à 13h / 15h à 19h
vendredi 31 décembre	• 8h30 à 17h
samedi 1er janvier	• Fermé
dimanche 2 janvier	• Fermé
lundi 3 janvier	• Fermé

SAINT-DOULCHARD

60 rue de Malitorne

02 48 70 93 69

• 9h à 13h / 15h à 19h
• 9h à 13h / 15h à 19h
• 9h à 13h / 15h à 19h
• 9h à 17h
• Fermé
• Fermé
• Fermé
• 9h à 13h / 15h à 19h
• 9h à 13h / 15h à 19h
• 9h à 13h / 15h à 19h
• 9h à 17h
• Fermé
• Fermé
• Fermé

Prise et enlèvement des commandes

Pendant cette période festive de très forte activité et afin de nous permettre une plus grande disponibilité au service dans nos magasins, nous ne pourrons pas prendre de commandes téléphoniquement.

Nous vous recommandons de passer vos commandes en magasin avant : le **samedi 18 décembre** pour Noël et le **mardi 28 décembre** pour le nouvel an.

NB : Votre commande sera à retirer dans le magasin où vous avez commandé

Pour les commandes passées sur notre site (www.boucheries-leboeuf.fr) : au plus tard le **mardi 21 décembre** pour Noël et le **mardi 28 décembre** pour le nouvel an

NB : Pour les commandes internet, merci de préciser le magasin dans lequel vous souhaitez retirer la marchandise.

Les commandes seront confirmées par mail et seront soumises à des arrhes. Ces modalités n'ont qu'un but, celui de vous assurer le meilleur des services.

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