



Boucherie LEBOEUF

Annick et Eric

*La magie des fêtes
à votre table*



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

- Cake au foie gras et figues 5,30€ pièce
- Cake au tourteau 4,80€ pièce
- Cake aux noix de saint jacques 4,80€ pièce
- Queue de crevette en beignet 0,95€ pièce

LES VERRINES

- Verrine saumon, lentilles du Berry, crème ciboulette 2,80€ pièce
- Verrine foie gras, pain d'épices, pistache torréfiée 3,20€ pièce

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

- Le charcutier : charcuteries, fromage 38,00€ pièce
- Le nordique : saumon, crabe 44,00€ pièce

LES PETITS BOUDINS COCKTAIL (blancs et créoles) 2,80€ les 4



Entrées froides

GAMME TERRE

- Galantine de volaille pistachée et parfumée à l'armagnac 29,00€ kg
- Galantine de chevreuil aux morilles parfumée au porto 35,00€ kg
- Pâté en croûte Richelieu (foie gras, morilles et pistaches) 34,90€ kg
- Opéra de foie gras (foie gras, bœuf séché, gelée de groseilles) 8,00€ /100g
- Foie gras de canard Français au cognac mi-cuit 8,50€ / 50g
- Foie gras d'oie Français au porto blanc mi-cuit 13,00€ / 50g
- Terrine de ris de veau français et morilles 9,90€ /100g

GAMME MER

- Oeuf poché au saumon fumé sur fond d'artichaud, sauce cocktail 9,00€ pièce
- Saumon écossais fumé au bois de hêtre par nos soins 8,90€ /100g
- Demi-langouste à la façon du chef 24,00€ pièce
- Terrine de brochet aux queues d'écrevisses 4,50€ /100g

Entrées chaudes

GAMME TERRE

- Bouchée au magret de canard fumé et pleurotes 6,00€ pièce
- Bouchée d'escargots à la crème d'ail (6 escargots) 7,00€ pièce
- Bouchée à la reine aux ris de veau français 7,50€ pièce
- Escargots de bourgogne farcis (la douzaine) 9,00€
- Boudin blanc maison 19,00€ le kg
- Boudin blanc de campagne maison 19,00€ le kg
- Boudin blanc truffé 1% maison 29,00€ le kg

GAMME MER

- Feuilleté au saumon et saint jacques 4,80€ pièce
- Croustillant de gambas aux petits légumes 4,80€ pièce
- Bouchées de la mer au cabillaud et saint jacques 6,80€ pièce
- Coquille saint jacques 8,10€ pièce

Plats cuisinés

LES VIANDES

- Paleron de veau confit sauce aux champignons forestiers et sa poêlée ardéchoise 14,50€ la part
- Rôti de bœuf à la Wellington sauce morille et son flan de champignons (minimum 5 personnes) 15,80€ la part
- Ris de veau français sauce morille et son flan de champignons 19,90€ la part

LES POISSONS

- Dos de cabillaud sauce hollandaise et son flan de tomate 9,80€ la part
- Filet de flétan sauce sancerre et son risotto 13,50€ la part
- Filet de lotte sauce américaine, chair d'oursin et son risotto 15,80€ la part

LES VOLAILLES

- Filet de canette sauce griottes et son flan d'échalotes 12,50€ la part
- Ballotine de caille farcie sauce champignons forestiers et son flan de champignons 13,50€ la part
- Pavé de chapon sauce morilles et son flan de champignons 14,50€ la part
- Poularde entière (portionnée 6 pers) sauce foie gras et ses pommes dauphine 65,00€ pièce

LE GIBIER

- Pavé de cerf sauce grand veneur et son flan d'échalotes 14,50€ la part

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Flan de tomate 2,50€ pièce
- Flan de champignons 2,50€ pièce
- Flan d'échalotes 2,50€ pièce
- Risotto 2,50€ pièce
- Poêlée ardéchoise 27,00€ le kg
- Pommes dauphines 26,00€ le kg

Viandes

LE BOEUF

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

- | | |
|--|---------------|
| • Rôti de boeuf extra (non bardé +10% au kg) | 28,90€ le kg |
| • Côte de boeuf (5 personnes) | 29,90€ le kg |
| • Façon tournedos | 29,90€ le kg |
| • Pièce à fondue | 29,90€ 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) | 29,90€ le kg |
| • Filet de boeuf (rôti non bardé et chateaubriand, pièce non bardée + 10% au kg) | au cours |
| • Rôti (minimum 500gr) | au cours |
| • Tournedos (épaisseur 2,5cm) | au cours |
| • Chateaubriand (pièce non bardée, épaisseur 5 à 6 cm) | au cours +10% |

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) | 35,90€ le kg |
| • Rôti de veau à rôtir : noix, noix pâtissière, quasi | 29,90€ le kg |
| • Rôti de veau "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 |
| • Gigot raccourci (8 personnes) | 33,90€ kg |
| • Carré d'agneau 8 côtes (4 personnes) | 39,90€ kg |
| • Couronne d'agneau 16 côtes (8 personnes) | 39,90€ kg |
| • Selle anglaise (dos d'agneau désossé) (6-7 personnes) | 49,90€ kg |
| • Noisette d'agneau à griller (2 à 3 pièces indiv de 60g par pers) | 54,90€ 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 (2,2 - 2,6 kg) | 12,80€ le kg |
| • Chapon fermier label rouge (3,5 - 4 kg) | 15,80€ le kg |
| • Dinde fermière label rouge (3,6 - 4,2 kg) | 16,50€ le kg |
| • Chapon de pintade fermier label rouge (2,1 - 2,5 kg) | 17,80€ le kg |
| • Oie label d'Anjou | 24,80€ le kg |
| • Poulet de bresse AOC (1,6 - 2,4 kg) | 24,80€ le kg |
| • Poularde de bresse AOC roulée au torchon (1,8 - 2,5 kg) | 46,80€ le kg |
| • Chapon de bresse AOC roulé au torchon (3,4 - 4 kg) | 56,50€ le kg |
| • Géline de Touraine (2,3kg - 2,5kg) | 34,50€ le kg |
| (race rustique à la chair délicate et fine originaire de la basse Touraine et du haut Berry) | |
| • Cuisse de poularde | 16,80€ le kg |
| • Suprême de poularde | 23,80€ le kg |
| • Cuisse de chapon | 17,80€ le kg |
| • Suprême de chapon | 25,50€ 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

vendredi 20 décembre	• 8h à 12h30 / 15h00 à 19h00	• 9h00 à 19h00
samedi 21 décembre	• 8h à 13h00 / 15h00 à 19h00	• 9h00 à 19h00
dimanche 22 décembre	• fermé	• fermé
lundi 23 décembre	• 8h30 à 19h00	• 9h00 à 19h00
mardi 24 décembre	• 8h30 à 17h00	• 8h30 à 17h00
vendredi 27 décembre	• 8h à 12h30 / 15h00 à 19h00	• 9h00 à 19h00
samedi 28 décembre	• 8h à 13h00 / 15h00 à 19h00	• 9h00 à 17h00
dimanche 29 décembre	• fermé	• fermé
lundi 30 décembre	• 8h30 à 19h00	• 9h00 à 19h00
mardi 31 décembre	• 8h30 à 17h00	• 8h30 à 17h00

NB : les magasins seront fermés le 25 décembre 2019 et les 1^{er} et 2 janvier 2020

Prise et enlèvement des commandes

Pour le meilleur des services, les boucheries LEBOEUF vous prient de passer vos commandes au plus tard le 19 décembre pour Noël, et le vendredi 27 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.

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.