

bls

BOUCHERIE LIMOUSINE
SARTROUVILLE

VIANDES D'EXCEPTION POUR FINS GOURMETS

MENU FÊTES 2022

*Pour un réveillon chaleureux
et plein de fines
attentions...*

IDÉES APÉRITIVES•

- Petits fours feuilletés pur beurre
- Boudins noirs et boudins blancs cocktail
- Saucisses cocktail
- Pain surprise
- Canapés variés
- Verrine tomatade/chèvre frais
- Verrine guacamole/crevettes
- Verrine duo de foie gras et figues
- Verrine rillettes au 2 saumons

ENTRÉES FROIDES

- Délice de tourteaux au zeste d'agrumes
- Bavarois de St Jacques et asperges vertes
- Saumon fumé Maison
- Terrine de saumon aux pistaches
- Terrine de St Jacques aux petits légumes

FOIE GRAS MAISON

- Foie gras de canard nature
- Foie gras de canard truffé

ENTRÉES CHAUDES

- Boudin blanc nature
- Boudin blanc truffé
- Escargots de Bourgogne
- Coquille Saint Jacques
- Bouchée à la Reine aux Ris de veau
- Aumônière de queues d'écrevisses aux petits légumes
- Feuilleté Landais au canard et marrons
- Bodega potimarron/gambas, mousse de chèvre, éclat de noisettes

PÂTÉS EN CROÛTE

- Pâté en croûte canard et ris de veau
- Pâté en croûte de canard et foie gras

PLATS CUISINÉS

- Médaillon de veau, sauce morilles
- Mijoté de sanglier sauce Grand Veneur et ses aïelles
- Médaillon de lotte farci aux petits légumes, sauce Nantua

PLATS EN FEUILLETÉS

- Filet de bœuf en croûte et sa ganache forestière sauce au porto
- Jambon en croûte et son confit d'oignons



ACCOMPAGNEMENTS

- Purée de pomme de terre truffée
- Purée de patate douce Pommes dauphines
- Gratin Dauphinois
- Risotto aux asperges vertes
- Poêlée festive (fèves, champignons, marrons)

VOLAILLES FERMIÈRES : natures ou farcies

(farce au choix ci-contre)

- Poularde
- Dinde
- Chapon
- Chapon de Pintade
- Oie
- Canette
- Pintade

VOLAILLES FARCIES EN RÔTI

(farce au choix ci-contre)

- Rôti de Pintade
- Rôti de Chapon
- Rôti de Dinde
- Rôti de Poularde
- Rôti de Canette

VIANDES

- Filet de Bœuf
- Côte de Bœuf
- Gigot d'Agneau
- Carré d'Agneau
- Rôti de Veau
- Rôti de Veau farci

GIBIERS

- Filet de Biche
- Gigue de Chevreuil
- Sanglier

FARCES FESTIVES AU CHOIX

- Nature (foies de volailles marinés au Porto, veau, porc, pain brioché, truffe, échalote)
- Forestière (nature + mélange de champignons)
- Truffée (nature + truffes)
- Marrons (nature + marrons)
- Cèpes (nature + cèpes)



Gayuses Fêtes à tous !

bis

**BOUCHERIE LIMOUSINE
SARTROUVILLE**

VIANDES D'EXCEPTION POUR FINS GOURMETS

9 bis, avenue de la République - 78500 Sartrouville
01.39.13.07.42

Horaires d'ouverture :

Du mardi au samedi de 8h00 à 13h00 et de 15h30 à 19h30
Le dimanche de 8h00 à 13h00

Les vendredis 24 et 31 décembre 2021, nous serons ouverts de 8h00 à 13h00
et de 15h30 à 18h00.

La boucherie sera fermée les samedis 25 décembre et 1^{er} janvier.