

MENU A 10€90

- Feuilleté jambon
- Cuisse de canette aux morilles
- Gratin dauphinois

MENU A 15€20

- Saumon fumé
- Coquille du pêcheur
- Gigolette de pintade
- Risotto aux girolles et parmesan

MENU A 26,90€

- Foie gras maison
- Vol au vent au ris de veau
- Filet de St Pierre à la persillade
- Chapon au vin jaune
- Gratin de courge aux châtaignes

LA BOUCHERIE BALANDRAUD

VOUS SOUHAITE

D'AGREABLES FETES

DE FIN D'ANNEE

**BOUCHERIE CHARCUTERIE
TRAITEUR BALANDRAUD
07610 VION
04 75 08 32 86**



NOEL 2023 ET REVEILLON 2024

POUR NOEL :

Merci de passer vos commandes avant le 18 décembre

Le magasin sera ouvert le 24/12 de 8h à 17h et le 25/12 de 8h30 à 11h

Le magasin sera fermé le samedi 23

POUR LA NOUVELLE ANNEE :

Merci de passer vos commandes avant le 25 décembre

Le magasin sera ouvert le 31/12 de 7h30 à 16h

Fermeture 1/2/3 janvier inclus

Réouverture le jeudi 4

BUFFETS COCKTAILS

· Minis feuilletés : 2.80€/100Gr

LES ENTREES FROIDES

· Aspic œuf jambon : 1.90€/pce

· Médaillon de saumon : 3.90€/pce

· Saumon fumé : 79€/kg

· Foie gras Maison : 120€/kg

LES ENTREES CHAUDES

· Coquille du pêcheur : 3,50€/pce

· Feuilleté jambon : 2.60€/pce

· Feuilleté escargots : 3,20€/pce

· Escargots : 5,20€/dz

· Vol au vent ris de veau: 5,20€/pce

LES LEGUMES CUISINES

· Pommes dauphine : 2,60€/part

· Purée à la truffe noir: 4,80€/part

· Gratin de courge aux châtaignes : 3,90€/part

· Gratin dauphinois : 2,90€/part

· Gratin de cardons : 3,60€/part

· Champignons et morilles à la crème : 7,40€/part

· Risotto aux girolles et parmesan : 3,30€/part

· Fondue de poireaux aux girolles: 5,90€/part

LES POISSONS CUISINES

· Filet de St Pierre à la persillade: 6,90€/part

· Dos de loup de mer velouté de homard: 7,20€/part

· Gratin de fruits de mer : 4,50€/part

LES VIANDES CUISINEES

· Gigolette de pintade : 3.90€/part

· Cuisse de canette aux morilles : 5.90€/part

· Civet de sanglier : 5.80€/part

· Civet de cerf : 5,80€/part

· Mignon de porc aux morilles: 4.90€/part

· Chapon au vin jaune ; 6.50€/part

VOLAILLES FESTIVES :

- Chapon: 16,50€/kg

- Mini chapon: 18.90€/kg

- Dinde : 14.90€/kg

- Poularde : 15.50€/kg

- Chapon de pintade : 19.90€/kg

} cuisson
offerte

- Caille : 3.90€/pce

-Magret de canard : 30.90€/kg

GIBIERS (sur commande)

- Sanglier pour civet (épaule) : 16.50€/kg

- Cerf pour civet (épaule) : 16.50€/kg

CHARCUTERIES FESTIVES

- Boudin blanc nature : 12.50€/kg

- Boudin blanc aux morilles : 17.50€/kg

- Saucisson truffé à 1% : 27.50€/kg

FOIE GRAS ENTIER

FRAIS OU CUIT : 92€/kg

Quelques informations pratiques :

➤ Pour des parts copieuses, les poids suivants sont conseillés :

▪Viande sans os : 220Gr

▪Poisson en sauce : 220Gr

▪Légumes : 250Gr

▪Pommes dauphines : 150Gr