

ENTRÉES

Escargots la douzaine	9.50€
Coquille Saint-Jacques pièce	9.50€
Saumon fumé le kg	60.90€
Sauce morilles le kg	46.50€
Sauce forestière le kg	36.50€
Médaillon de saumon pièce	7.90€

PLATS

Civet de sanglier la portion	12.00€
Pintade farcie aux morilles vin du Jura la portion	17.00€

DIVERS

Pierrade le kg	29.50€
-----------------------	--------

MENUS

Médaillon de saumon

Civet de sanglier avec son accompagnement

19€
par personne

Coquille Saint-Jacques

Cuisse de chapon sauce vin du Jura avec son accompagnement

25€
par personne

Date limite des commandes

pour Noël et Nouvel An pour le traiteur et volaille festive

17décembre 2025

Pour les fêtes de fin d'année

BOUCHERIE Gourmande

vous propose ses spécialités maison...

07 71 27 83 84

laboucheriegourmande25@gmail.com

TARIFS VOLAILLE PRIX AU KG

Chapon de Bresse	65.90€
Chapon fermier jaune label rouge PAC	22.95€
Pintade fermier label rouge	18.95€
Dinde fermière label rouge	24.95€
Poularde fermière label rouge	21.50€
Caille	21.50€
Suprême de chapon	32.50€
Cuisse de chapon	20.95€

Bonnes Fêtes à tous
et bon appétit !

TARIFS GIBIER PRIX AU KG

Cuissot de sanglier avec os	21.95€
Epaule de sanglier sans os	23.95€
Sauté de sanglier sans os	20.95€
Dos de sanglier sans os	38.90€
Cuissot de biche avec os	27.95€
Pavé de biche	33.95€
Epaule de biche sans os	28.95€
Sauté de biche	25.95€
Dos de biche sans os	60.95€
Cuissot de chevreuil avec os	40.95€
Sauté de chevreuil	24.95€