

**BOUCHERIE  
UN AIR DE CAMPAGNE**

**05.53.53.26.88**

*Menu tradition 24€*

ENTRÉE

*Feuilleté de volaille aux cèpes sauce bloc de foie gras*

PLATS

*Fondant de chapon farci sauce Porto*

OU

*Filet de Saint-Pierre sauce minestrone*

ACCOMPAGNEMENT

*Gratin dauphinois à la crème*

DESSERT

*Précieux chocolat caramel*

*Menu Prestige 34€*

ENTRÉE FROIDE

*Feuilleté aux crevettes/cabillaud*

ENTRÉE CHAUDE

*Nid de chèvre aux cheveux d'ange*

PLATS

*Sauter de porcelet à la bière de Noël*

OU

*Filet de Saint-Pierre sauce minestrone*

ACCOMPAGNEMENT

*Gratin dauphinois à la crème*

DESSERT

*Précieux chocolat caramel*

*25 et 31  
Décembre*

**Pour 5 menus achetés  
1 bouteille de blanc Adrien ROMET offerte**

**FIN DES RÉSERVATIONS**

Pour le 24 décembre jusqu'au 21/12

Pour le 31 décembre jusqu'au 28/12



# À LA CARTE

## Apéritifs

<i>Plateau de mise en bouche (25 pièces)</i>	37,50€
<i>Verrine de la mer</i>	1,90€ pièce
<i>Plateau de charcuterie pour 5 personnes</i>	20€

## Entrées froide et chaude

<i>Feuilleté de volaille aux cèpes</i>	5,30€
<i>Feuilleté de crevettes et cabillaud</i>	4,00€
<i>Nid de chèvres aux cheveux d'ange</i>	4,10€
<i>Coquilles Saint-Jacques à la normande</i>	8,95€
<i>Escargots de Bourgogne par 12</i>	9,95€
<i>Bouchées de ris de veau</i>	5,90€
<i>Galantine de pintade</i>	39,90€
<i>Saumon fumé label rouge d'Écosse</i>	97,00€ Kg
<i>Foie gras mi-cuit Maison</i>	150,00€ Kg
<i>1/2 magret de canard, fourré au foie gras</i>	90,00€ Kg
<i>Boudin blanc aux morilles</i>	19,15€ Kg
<i>Boudin blanc au cognac</i>	18,75€ Kg
<i>Boudin blanc truffé à 10 %</i>	27,90€ Kg
<i>Pâté en croûte canard-giroles</i>	37,50€ Kg
<i>Pâté en croûte chapon-trompettes de la mort</i>	32,30€ Kg

## Plat / cœur de repas

<i>Fondant de chapon farci sauce porto</i>	10,50€ La part
<i>Sauté de porcelet à la bière de Noël</i>	10,60€ La part
<i>Filet de Saint-Pierre sauce minestrone</i>	13,05€ La part
<i>Ris de veau sauce Madère</i>	55,90€ Kg

## Accompagnement

<i>Gratin dauphinois</i>	2,40€
--------------------------	-------

## Boucherie et volailles

*Tournedos, Filet de bœuf, Grenadin de veau, Rôti Orloff,  
Gigot, Côte de bœuf maturée, BŒUF OR ROUGE  
Chapon, Canette désossée farcie, Pintade chaponnée,  
Poularde, Dinde, Oie, Pintade, Gros poulet de Noël*

**Un air de campagne**

**324. Route d'Angoulême, 24000 Périgueux**

Site internet: [www.steinmetz-christian-boucherie-traiteur.fr](http://www.steinmetz-christian-boucherie-traiteur.fr)