

Menu

MENU à 17,10€/pers.

Terrine de poisson festive
1 tranche et sauce ciboulette
Bouchée à la reine
Suprême de chapon
Sauce Sauterne et giroilles
Pommes dauphines
Pomme airelle (1/2)

MENU à 24,50€/pers.

Saumon fumé
Pavé de saumon
Sauce beurre blanc
Fondue de poireaux
Médailillon de veau
Sauce truffée
Gratin dauphinois / flan butternut

MENU à 29,30€/pers.

Petits four chaud
Pizza, croissant saucisse,
gougères
Mini burger saumon tartare
Foie gras maison
Cassolette de St Jacques
Écrevisses sauce Noilly
Tournedos de canard
Sauce aux poivres
Flan forestier, écrasé de
pomme de terre à la truffe

MENU ENFANT à 7,90€/enf.

Galantine
Nuggets, pommes duchesse (5)

SPECIALITES BOUCHERES CRUES POUR LES FETES

Melonette de dinde Normande (farce veau, pomme, lardons, raisin sec) Indienne (farce veau, pomme confit au miel curry canelle) Forestière (farce de veau au champignon)	20,90€/kg
Pintade farcie Farces de Noël (farce fine, marron, foie volaille, boudin blanc) Normande (pomme, raisin, lard fumé, flambé au calvados) Fourme d'Ambert (Fourme d'Ambert, poire, noisette)	22,90€/kg
Chapon de Noël au griottes (farce fine, mousson de canard, jambon sec, gésier confit, griottes)	25,90€/kg
Chapon farcis de Noël (farce fine, marron, foie de volaille, boudin blanc)	25,90€/kg
Feuilleté de veau et embeurré de poireaux fumé (fondue de poireaux, pomme de terre, échalote, saucisse fumé, comté, farce fine) env. 6 personnes	25,90€/kg
Melonette de caille (farce fine, amandes émondés, pruneaux, abricot, raisin, griottes, miel)	25,90€/kg
Chapon automnal (farce fine, châtaigne, butternut)	25,90€/kg

VOLAILLES FESTIVES

Possibilité de cuisson et découpe offerte

DINDE FERMIERE (sous réserve)	19,70€/kg
CHAPON FERMIER blanc	17,90€/kg
CHAPON FERMIER jaune	17,90€/kg
MINI CHAPON FERMIER	18,60€/kg
POULARDE FERMIERE	15,60€/kg
CHAPON PINTADE	21,90€/kg
CAILLE	20,90€/kg

GIBIERS chasse Francaise

ROTI CUISSOT DE SANGLIER (sans os)	32,30€/kg
ROTI DE CERF (sans os)	33,40€/kg
SAUTE DE CERF	25,90€/kg
FAISANS	17,00€/Pièce

SAS DURAND et fils • 808174429

Création et impression www.laboratoire.digital.com

Plats préparés pour les fêtes

Noël & Saint Sylvestre



02 43 97 21 27



boucherie.durand72@orange.fr
www.boucheriedurandetfils.fr



14 rue du Docteur Horeau 72130 Fresnay-sur-Sarthe

Hors d'Oeuvre maison

Petits fours : 100grs Pizza / croissant saucisse / feuilleté tartare saumon fumé / gougères / mini quiche escargot / comté	4,00€
Muffins salés : la pièce Chorizo comté / saumon fumé aneth	1,10€
Pain surprise festif : 8-10 personnes Saumon fumé / rillettes d'oie / mousson de canard / saucisson sec / filet mignon fumé	29,00€
Pain surprise marinière : 8-10 personnes Rillettes de saumon / rillettes de maquereau / saumon fumé / surimi / anchois	29,00€
Mini burgers : la pièce Saumon fumé / tartare ou foie gras / chutney de figues	2,00€
Mini navette : la pièce Jambon sec/St Morret ou mousse de foie gras/ magret canard fumé	1,80€
Verrines : la pièce Saumon fumé / oeuf truite ou Mousse thon / concombre/tomate ou Tartare jambon ou andouille / pomme / moutarde à l'ancienne ou lardons / pomme / camembert	1,80€
Mini bouchée : la pièce Beurre d'escargot / escargot ou fond écrevisses / noix de St Jacques	1,10€

Poissons

Tarif par personne

Filet de flétan sauce champagne et crevettes	5,95€
Pavé de saumon sauce beurre blanc	6,95€
Dos de cabillaud sauce crème poireau	6,60€

Accompagnements :

Julienne de légumes	0,95€
Fondue de poireaux	0,95€
Risotto	0,95€

Entrées Chaudes

Tarif à la pièce

Aumônière St Jacques Fondue de poireau, crevettes	4,95€
Coquille St Jacques	4,20€
Cassolette St Jacques écrevisses sauce Noilly	5,60€
Cassolette de filet de lotte Crevettes et moules sauce homardine	5,60€
Bouchée volaille festive Chapon, girolles	3,95€
Bouchée à la reine Ris de veau, poulet et champignons	3,95€
Vol au vent de la mer St Jacques, saumon, moules et crevettes	3,95€

Entrées Froides

Tarif par personne

Saumon fumé maison (60 gr) sur plat	5,40€
Foie gras de canard maison Sur plat (50gr)	7,50€
Terrine de poisson festive Sur plat / sauce ciboulette (1 tranche)	3,95€
Coquille saumon	3,50€
Escargots (la douzaine)	7,00€

Viandes

Tarif par
personne

Pavé de rumsteak (cru) Sauce aux poivres	7,50€
Pavé d'autruche Sauce marchand de vin	7,50€
Roti de biche Sauce grand veneur	7,50€
Roti de sanglier Sauce grand veneur	7,50€
Civet de cerf Sauce grand veneur	7,20€
Suprême de chapon pintade farci Sauce coteaux du layon forestière	7,50€
Caille désossée farcie (240 grs) Sauce au miel et figues	7,95€
Suprême de chapon Sauce Sauterne/girolles	7,50€
Tournedos de canard (150grs) Sauce aux poivres	8,50€
Médailon de veau Sauce truffée	7,50€
Cuisse de canard confite	7,50€

Légumes

Tarif à
la pièce

Risotto forestier	2,00€
Flan forestier	2,00€
Flan butternut	2,00€
Gratin dauphinois	2,00€
Ecrasé de pomme de terre à la truffe	2,00€
Garniture forestière et marron	2,00€
Grenailles ail et graisse de canard	2,00€
Galette de pomme de terre (nouvelle recette maison)	2,00€
Pommes dauphines (2) + pommes aïelles	2,00€
Purée de patate douce	2,00€

INFORMATION IMPORTANTE

**Merci de passer vos commandes
avant le 16 décembre 2023 pour Noël
avant le 23 décembre 2023 pour la Saint Sylvestre**