

# Menu

## MENU à 18,10€/pers.

Terrine de poisson festive  
1 tranche et sauce ciboulette  
Bouchée volaille festive  
Gigotelette de pintade farcie  
Sauce Coteaux du Layon forestière  
Gratin dauphinois  
Tomate provençale

## Menu à 24,70€/pers.

Saumon fumé  
Dos de cabillaud  
Sauce dieppoise crémée  
Julienne de légumes  
Médailillon de veau  
Sauce truffée  
Risotto forestier / flan butternut

## MENU à 29,50€/pers.

Petits four chaud  
Pizza, croissant saucisse,  
gougères  
Mini burger saumon tartare  
Foie gras maison  
Cassolette de Noix St Jacques  
Écrevisses, moules sauce Noilly  
Filet de chapon farci au foie gras  
Sauce sauterne, girolles  
Pomme au four à la confiture de groseille  
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

Melonnette de dinde 22,95€/kg  
Normande (farce veau, pomme, lardons, raisin sec)  
Indienne (farce veau, pomme confit au miel curry canelle)  
Forestière (farce de veau au champignon)

Pintade farcie 22,95€/kg  
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)

Chapon de Noël au griottes 29,95€/kg  
(farce fine, mousson de canard, jambon sec, gésier confit, griottes)

Chapon farcis de Noël 29,95€/kg  
(farce fine, marron, foie de volaille, boudin blanc)

Feuilleté de veau et  
embeurré de poireaux fumé 29,95€/kg  
(fondue de poireaux, pomme de terre, échalote,  
saucisse fumé, comté, farce fine) env. 6 personnes

Melonnette de caille 29,95€/kg  
(farce fine, amandes émondés, pruneaux, abricot,  
raisin, griottes, miel)

Chapon automnal 29,95€/kg  
(farce fine, châtaigne, butternut)

## VOLAILLES FESTIVES

Possibilité de cuisson et découpe offerte

DINDE FERMIERE	19,70€/kg
CHAPON FERMIER jaune	17,90€/kg
MINI CHAPON FERMIER	18,60€/kg
POULARDE FERMIERE	15,60€/kg
CHAPON PINTADE	21,90€/kg
CAILLE	21,90€/kg

## GIBIERS chasse Francaise

ROTI CUISSOT DE SANGLIER (sans os)	32,30€/kg
ROTI DE CERF (sans os)	33,40€/kg
SAUTE DE CERF	27,90€/kg
FAISANS	17,00€/Pièce

SAS DURAND et fils - 808174429

Création et impression [www.agencelab.com](http://www.agencelab.com)

# Plats préparés pour les fêtes Noël & Saint Sylvestre

## TOURTES MAISON

Tourte de veau aux champignons des bois :  
(viande de veau, cèpes, trompettes de la mort).... 29,95€/kg

Le Pithivier de cailles :  
(caille, champignons de Paris, foie de volaille,  
pistache, truffe, foie gras) ..... 45,90€/kg

La tourte de Noix de St Jacques :  
(filet de merlan, Noix de St Jacques, brunoise  
de légumes, trompettes de la mort) ..... 39,90€/kg

Tourte Saint Hubert :  
(viande de gibier, girolles, cèpes,  
trompettes de la mort) ..... 29,95€/kg



☎ 02 43 97 21 27

✉ [boucherie.durand72@orange.fr](mailto:boucherie.durand72@orange.fr)  
[www.boucheriedurandetfils.fr](http://www.boucheriedurandetfils.fr)

📍 14 rue du Docteur Horeau 72130 Fresnay-sur-Sarthe

## Hors d'Oeuvre maison

<b>Petits fours : 100grs</b>	4,00€
Pizza / croissant saucisse / feuilleté tartare saumon fumé / gougères comté / mini quiche escargot	
<b>Moelleux : la pièce</b>	2,00€
Foie gras coeur de figue	
<b>Mini cake : la pièce</b>	2,00€
Magret fumé, parmesan et noix	
<b>Pain surprise festif : 8-10 personnes</b>	29,95€
Saumon fumé / rillettes d'oie / mousson de canard / saucisson sec / filet mignon fumé	
<b>Pain surprise marinière : 8-10 personnes</b>	29,95€
Rillettes de saumon / rillettes de maquereau / saumon fumé / surimi / tartinade de thon	
<b>Hot dog apéritif : la pièce</b>	2,00€
<b>Mini burger de boeuf apéritif : la pièce</b>	2,00€
<b>Mini burgers : la pièce</b> 2,00€ Saumon fumé / tartare <b>ou</b> foie gras / chutney de figues	
<b>Mini navette : la pièce</b>	1,90€
Jambon sec/St Morret <b>ou</b> ganache de foie gras/magret canard fumé	
<b>Verrines : la pièce</b>	1,90€
Saumon fumé / oeuf truite <b>ou</b> Mousse thon / concombre/tomate <b>ou</b> Tartare jambon <b>ou</b> betteraves au fromages frais <b>ou</b> lardons / pomme / camembert	
<b>Mini bouchée : la pièce</b>	1,20€
Beurre d'escargot / escargot <b>ou</b> fond écrevisses / noix de St Jacques	
<b>Mini cassolette Noix de St Jacques apéritif</b>	2,00€

## Poissons Tarif par personne

<b>Filet de flétan sauce champagne et crevettes</b>	6,50€
<b>Filet de bar sauce beurre blanc</b>	7,20€
<b>Dos de cabillaud sauce dieppoise crémée</b>	6,80€

### Accompagnements :

Julienne de légumes	1,10€
Fondue de la mer (carotte, poireau)	1,10€
Risotto	1,10€

## Entrées Chaudes

Tarif à la pièce

<b>Aumônière Noix de St Jacques</b>	5,95€
Fondue de poireau, crevettes	
<b>Coquille Noix de St Jacques</b>	4,50€
<b>Cassolette Noix de St Jacques</b>	6,50€
écrevisses sauce Noilly	
<b>Cassolette trio de la mer</b>	6,90€
Lotte, saumon, dos de loup, crevettes, sauce homardine	
<b>Bouchée volaille festive</b>	3,95€
Chapon, girolles	
<b>Bouchée à la reine</b>	3,95€
Ris de veau, poulet et champignons	
<b>Vol au vent de la mer</b>	3,95€
Noix de St Jacques, saumon, moules et crevettes	

## Entrées Froides

Tarif par personne

<b>Duo de saumon (gravlax et fumé) (60g)</b>	5,40€
Sur plat décoré	
<b>Saumon fumé maison (60 gr)</b>	5,40€
Sur plat décoré	
<b>Foie gras de canard maison (50gr)</b>	7,50€
Sur plat décoré	
<b>Terrine de poisson festive (1 tranche)</b>	3,95€
Sur plat décoré / sauce ciboulette	
<b>Coquille saumon</b>	3,70€
<b>Escargots (la douzaine)</b>	7,80€

## Viandes

Tarif par personne

<b>Pavé de rumsteak (cru)</b>	7,70€
Sauce aux poivres	
<b>Pavé d'autruche</b>	7,70€
Sauce marchand de vin	
<b>Roti de biche</b>	7,70€
Sauce grand veneur	
<b>Roti de sanglier</b>	7,70€
Sauce grand veneur	
<b>Civet de cerf</b>	7,40€
Sauce grand veneur	
<b>Suprême de chapon pintade</b>	7,70€
Sauce coteaux du layon forestière	
<b>Filet de chapon farci au foie gras</b>	7,70€
Sauce Sauterne/girolles (cuisson basse température)	
<b>Caille désossée farcie (220 grs)</b>	7,95€
Sauce au miel et figues	
<b>Gigollette de pintade</b>	7,70€
farce maison : marron, raisin, sauce Coteaux du layon forestière	
<b>Tournedos de canard (150grs)</b>	8,70€
Sauce aux poivres	
<b>Médailon de veau</b>	7,70€
Sauce truffée	
<b>Cuisse de canard confite</b>	7,70€

## Légumes

Tarif à la pièce

Tomate provençale	1,00€
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	2,00€
Pommes dauphines (3)	2,00€
Purée de patate douce	2,00€
Pomme au four à la confiture de groseille	2,00€

## INFORMATION IMPORTANTE

**Merci de passer vos commandes  
avant le 17 décembre 2024 pour Noël  
avant le 23 décembre 2024 pour la Saint Sylvestre**