

Les réductions

Croquette de chèvre à la pistache ...
magret fumé
Sablé breton poireaux et pétoncles ...
mascarpone au curry, sarrasin torréfié
Financier au chorizo
mousse betterave

Les entrées froides

Tartare de saumon et lieu 4,00€ pièce
aux agrumes purée de carottes et gingembre
Velouté de butternut 4,00€ pièce
crème de foie gras et toast beurre noisette
Coquille de poisson 3,30€ pièce
Coquille de saumon 4,40€ pièce
Coquille de crabe 3,50€ pièce
Demi-langouste en Bellevue .. 21,50€ pièce

Les entrées chaudes

Soufflé au crabe et coco 3,80€ pièce
Coquille Saint-Jacques 5,40€ pièce
sauce champagne
Coquille Saint-Jacques 4,30€ pièce
à la bretonne
Cassolette de Saint-Jacques 7,70€ pièce
au Noilly Prat
Coquille de poisson 4,80€ pièce
sauce safran

Les poissons

Filet de lotte rôtie 9,80€ la part
mousseline de patates douces aux éclats de noisettes
Dos de saumon 8,50€ la part
Décliné en deux façons : crème de topinambour à la truffe / poêlée de champignons

Les plats principaux

Suprême de pintade 7,00€ la part
au champagne, sauce aux morilles
Magret de canard 8,50€ la part
et panna cotta au sésame

Les accompagnements

Pomme dauphine 17,50€ kg
Figues rôties au miel 18,50€ kg
et vin rouge
Gratin dauphinois 2,50€ la part
Mousseline de patates douces . 3,80€ la part
aux éclats de noisettes

Les gibiers

Rôti de chevreuil (1 à 1.4 kg) ... 38,60€/kg
Rôti de biche (1 à 1.4 kg) 37,20€/kg
Pavé de biche 150g 42,00€/kg
Rôti / cuissot de sanglier (1 à 1.4 kg) 29,80€/kg

Les volailles

Magret de canard 24,20€/kg
Canard de Barbarie 9,80€/kg
Canette fermière 11,80€/kg
Pintade fermière 13,00€/kg
Dinde fermière 18,40€/kg
Mini chapon 18,80€/kg
Chapon fermier 17,80€/kg
Caille 17,10€/kg
Pigeon *sur commande*
Poularde de Bresse 35,50€/kg

Les volailles préparées

Rôti de canard 24,50€/kg
farci à l'orange
Canette désossée 20,50€/kg
farce aux cèpes
Pintade semi-désossée 20,00€/kg
aux figues / abricots
Rôti de chapon 32,10€/kg
farce foie gras de canard et cèpes
Rôti de poularde 28,95€/kg
farce foie gras de canard et cèpes

Afin d'être mieux servi, merci de bien vouloir
passer vos commandes au plus tard :
jeudi 17 décembre pour le réveillon de Noël
et **jeudi 24 décembre** pour la Saint-Sylvestre.

*Les rôtis maison
spécialités bouchères crues*

Mignon de porc en croûte . . 31,50€/kg
champignons et foie gras
Filet mignon 29,50€/kg
aux châtaignes
Rôti de veau corrézien 33,00€/kg
noix et châtaignes
Rôti de veau fin gourmet. . . 40,50€/kg
jambon de parme, ris de veau, morilles

Foie gras maison 120.00€/kg
Saumon fumé maison 62.80€/kg

Menu de Réveillon

Menu Gourmand 19.90€
La Charcuterie GOURMANDE

Réductions apéritives
★
Coquille de noix de Saint-Jacques
au beurre de sarrasin
★
Suprême de volaille
crème à l'estragon
Fondant de pommes de terre au kari gosse

la
Maison Marc
Boucherie - Charcuterie - Traiteur

*Réveillons
2020*

La boutique sera ouverte
les **jeudis 24 et 31 décembre**
de 9h à 18h sans interruption.

*Nathalie, Dominique,
ainsi que leur équipe
vous souhaitent de joyeuses fêtes !*

Nathalie et Dominique MARC
12 rue Poncelin
LE CONQUET
02 98 32 82 21
service-client@boucherie-le-conquet.fr
www.boucherie-le-conquet.fr

*Ouvert du mardi au vendredi
De 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h
Le samedi de 8h30 à 13h et de 15h à 19h
Le dimanche de 8h45 à 13h*