

Joyeuses Fêtes

Les volailles

Poularde de Bresse	39.95€/le kg
Poularde de Challans fermière	19.95€/le kg
Chapon de Challans fermier	18.50€/le kg
Dinde fermière	18.50€/le kg
Oie fermière	29.95€/le kg
Pintade fermière	13.95€/le kg
Caille fermière	4.95€/la pièce
Caille fermière farcie	5.95€/la pièce
Poulet fermier	10.95€/le kg

Les spécialités crues

Rôti de veau aux marrons	35.95€/le kg
Rôti de veau Orloff	29.95€/le kg
Rôti de chapon aux morilles	28.95€/le kg
Rôti de pintade aux morilles	27.95€/le kg
Gigot d'agneau au beurre d'escargot	35.95€/le kg
Filet de bœuf au beurre d'escargot	59.95€/le kg

Les viandes crues

Filet de bœuf	59,95€/le kg
Magret de canard	29,95€/le kg
Gigot d'agneau	30,95€/le kg
Épaule d'agneau	25,95€/le kg
Carré d'agneau	29,95€/le kg
Filet de biche	69,95€/le kg

Les foies gras

Foie gras de canard entier	110,00€/le kg
----------------------------------	---------------

Horaires d'ouverture
du mardi au samedi
de 8h30-13h00
de 15h30 à 19h30
le dimanche
de 9h00 à 13h00

BOUCHERIE DU LARDY

Maxime DELPLACE

69 Grande Rue

91510 LARDY

Tel : 09.52.95.80.42

Les 24 et 31 /12, la boutique sera ouverte de 8h30 à 14h

*Toute l'équipe vous
souhaite d'excellentes
fêtes de fin d'année !*

Photos non contractuelles - Crédit photos : Sucré Salé, Istock, Adobe Stock - Ne pas jeter sur la voie publique - Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés

*Le meilleur
de votre artisan
pour des fêtes d'exception*

BOUCHERIE DU LARDY

69 Grande Rue - 91510 Lardy

Tel 09.52.95.80.42

Les 24 et 31 décembre, la boutique sera ouverte de 8h30 à 14h00



Les Compagnons du Goût sont heureux de renouveler leur partenariat avec l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Du 24 novembre au 24 décembre, une tablette de chocolat de Noël achetée 3€ chez votre Compagnon du Goût, c'est 3€ reversés à l'Association Petits Princes.

Un geste fort et solidaire à la fois, nous comptons sur vous !

Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com



Avec nous, vous êtes dans le bon !



www.compagnonsdugout.fr

Avec nous, vous êtes dans le bon !

Réveillons 2020



Idées apéritives

Petits fours prestiges (38 pièces)	25.50€/le plateau
Pain surprise	29.95€/la pièce
Mini bouchée d'escargot (16 pièces)	8.95€/le plateau
Étoile festive au saumon	2.95€/la pièce
Mini bocal de gambas et sa compotée de légumes	2.95€/la pièce
Mini bocal de risotto de homard et topinambour	3.50€/la pièce
Oeuf de Noël au saumon et à la truffe	2.95€/la pièce
Duo de gambas et mangue	2.95€/la pièce
Duo de chorizo et confit de poivrons	2.95€/la pièce
Saucisson ibérique	39.95€/le kg
Mon beau sapin (saucisson)	8.50€/la pièce
Escargots de Bourgogne (6 pièces)	3.95€/les 6 pièces
Cocktail boudin blanc	29.95€/ le kg
Cocktail boudin noir créole	29.95€/ le kg
Cocktail francfort	29.95€/ le kg
Gambas à l'ail	49.95€/ le kg
Mini pâté croûte Richelieu	9.95€/ la pièce
Mini noix de St-Jacques (16 pièces)	21.50€/ le plateau
Jambon ibérique	110.00€/ le kg

Les entrées froides

Saumon fumé	85.95€/le kg
Saumon farci aux petits légumes	45.95€/le kg
Noix de St-Jacques façon tartare	6.50€/la pièce
Délice Nordique au saumon	5.50€/la pièce
Verrine saumon roquette basilic	4.95€/la pièce
Verrine noix de St-Jacques	4.95€/la pièce
Verrine crabe et tartare de légumes	4.95€/la pièce
Terrine d'écrevisses rouges des marais à l'Armoricaine (à la tranche)	29.95€/le kg
Mini ballotine de sanglier aux pistaches	4.95€/la pièce
Mini ballotine de pintade au Cognac et aux amandes	4.95€/la pièce
Galantine de canard à l'orange	29.95€/le kg
Porcelet farci aux foies confits et aux pistaches	45.95€/le kg
Terrine de foie gras aux girolles	33.95€/le kg
Lingot de Noël au chapon et au foie de canard	31.95€/le kg
Pâté en croûte de perdrix pommes et cassis noir de Bourgogne	35.95€/le kg
Pâté en croûte de chevreuil aux champignons	35.95€/le kg

Les entrées chaudes

Cocotte de saumon et gambas parfumée aux agrumes	7.50€/la pièce
Cassolette de lotte et écrevisses	6.95€/la pièce
Cuisiné d'escargots et cèpes en estouffade	6.50€/la pièce
Chalet de Noël aux langoustines	6.95€/la pièce
Coquille St-Jacques à la Normande	6.95€/la pièce
Tourte canard champignons forestiers	4.50€/la pièce
Rose de Noël au chapon morilles et vin jaune	5.50€/la pièce
Feuilleté ourson jambon-fromage	2.95€/la pièce
Croustillant de chèvre de Sainte Maure aux pommes caramélisées	3.50€/la pièce
Bouchée à la reine	4.95€/la pièce
Bouchée aux ris de veau	5.95€/la pièce

Les plats cuisinés

Pavé de saumon sauce beurre blanc citronnée à l'aneth	35.95€/le kg
Noix de St-Jacques aux petits légumes et ses gambas	48.95€/le kg
Pavé de chapon sauce morilles	39.95€/le kg
Sauté de biche à l'Armagnac	39.95€/le kg
Canard à l'orange	29.95€/le kg
Boudin blanc au Cognac Fine Champagne	21.95€/le kg
Boudin blanc aux morilles	22.95€/le kg
Boudin blanc à la truffe	25.95€/le kg
Chapon farci mendiant	29.95€/le kg

Les accompagnements

Gratin Dauphinois	19.95€/le kg
Gratin Dauphinois à la truffe noire	25.95€/le kg
Gratin de pommes de terre forestier aux cèpes	23.95€/le kg
Écrasé de pommes de terre au bloc de foie gras de canard	4.95€/la pièce
Pommes Dauphines	22.95€/le kg
Galette de pommes de terre	22.95€/le kg
Risotto parmesan	19.95€/le kg