

OUVERT Lundi 23 Décembre 2019
de 8h à 13h et de 15h30 à 19h30

Vous propose
sa carte de Noël

Tel : 05 49 88 44 10



1 place du 8 Mai 1945, 86280 Saint Benoit - www.boucheriefoucher.fr

Du mardi au vendredi de 8h à 13h et de 15h30 à 19h30, le samedi de 7h30 à 13h et de 15h30 à 19h

PENSEZ À PASSER VOS COMMANDES 72H AVANT LE RÉVEILLON

Graphisme : Pascale Guilbard, 86000 Poitiers - Impression : Imprimerie Mongiatti, 86280 Saint-Benoit - Ne pas jeter sur la voie publique

N° SIRET: 521 706 812 00018



Menu Découverte

Mini burger de foie gras

Cocktail d'écrevisses à la mangue

**Chapon pôelé crémé de foie gras
accompagné de pommes dauphines
et d'une pôlée de champignons frais**

Bûche chocolat au lait
avec son caramel et son croquant aux noisettes

ou
 Bûche cassis
avec son fondant à la Vanille



19,90€

Combien
de menus
souhaitez
vous ?





Menu Tradition



- Saumon fumé maison**
accompagné de sa sauce crème fraîche ciboulette
ou
- Foie gras cuit basse température**
accompagné de son chutney d'oignons
- _____
- Croustillant d'écrevisses et de St Jacques**

- Caille désossée farcie aux boudins blancs**
et aux pommes
accompagnée de son gratin dauphinois truffé
et de sa pûlée de champignons frais
ou
- Fondant de cuisse de chapon**
farci au foie gras avec son mœlleux de pain d'épice
- _____
- Bûche chocolat au lait**
avec son caramel et son
croquant aux noisettes
ou
- Bûche cassis**
avec son fondant à la Vanille

24,90€

Combien
de menus
souhaitez
vous ?

Soyez prévoyant, les commandes ne seront plus assurées à 48h du réveillon.

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



Menu Prestige

Saumon fumé maison
accompagné de sa sauce crème fraîche ciboulette

ou

Foie gras cuit basse température
accompagné de son chutney d'oignons

Langoustes thermidor

Pavé de biche sauce grand veneur
accompagnée de son gratin dauphinois truffé
et de sa pôlée de champignons frais

ou

Lotte en papillote
sur son coulis de pomme de terre carotte céleri

Bûche chocolat au lait
avec son caramel et son croquant aux noisettes

ou

Bûche cassis
avec son fondant à la Vanille



29,90€

Combien
de menus
souhaitez
vous ?

Comment vous contacter ?

Votre nom : Votre prénom :

Votre adresse :

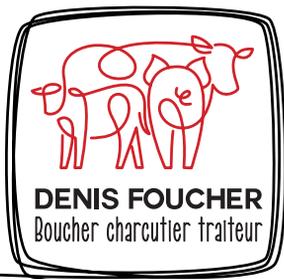
Ville : Code postal :

Tél :



Découvrez l'ensemble de notre gamme de produits dans votre boucherie





La carte du traiteur

Nos toasts chauds :

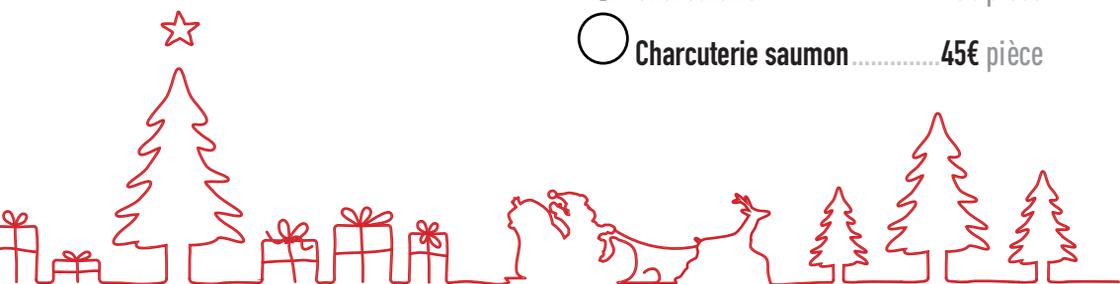
- Mini quiche au saumon ... 0.80€ l'unité
- Mini quiche au fromage ... 0.80€ l'unité
- Mini pizza 0.80€ l'unité
- Mini croque monsieur 0.80€ l'unité

Nos verrines :

- Verrine de saumon 2.20€ l'unité
- Verrine de foie gras 2.20€ l'unité
- Crème brûlée au foie gras ... 2.90€ l'unité

Nos pains surprises à l'ancienne :

- Charcuterie 40€ pièce
- Charcuterie saumon 45€ pièce



Nos entrées :

- Mini burger de foie gras 6.90€ l'unité
- Foie gras 6.90€ l'unité
- Saumon fumé 6.90€ l'unité
- Croustillant de riz de veau 6.90€ l'unité
- Croustillant d'écrevisse 6.90€ l'unité
- Cassoline d'écrevisse et de langoustine 7.90€ l'unité



La carte du traiteur

Nos plats sont accompagnés de gratin Dauphinois truffé et d'une poêlée de champignons frais :

- Dégustation de chapon poché à la crème de foie gras 10,90€ la part
- Caille désossée farcie aux boudins blancs et aux pommes 10,90€ la part
- Fondant de chapon farci au foie gras et son melleux de pain d'épices 11,90€ la part
- Pavé de biche sauce grand veneur 12,90€ la part

Nos poissons ...

- Lotte en papillote sur son coulis de pomme de terre carotte céleri 12,90€ la part
- Langoustes thermidor 18,90€ la part
- Pavé de saumon au beurre blanc 12,90€ la part

Comment vous contacter ?

Indiquez la quantité désirée dans le cercle devant chaque ligne

Votre nom : Votre prénom :

Votre adresse :

Ville : Code postal :

Tél :



*Vous souhaitez
de joyeuses fêtes*

Tel : 05 49 88 44 10



PENSEZ À PASSER VOS COMMANDES 72H AVANT LE RÉVEILLON