

*Boucherie Vaussion*



# Henry DE FÊTE

Carte 2023



## COCKTAILS ET APÉRITIFS

- Rillettes d'oie.....3,10€ les 100gr
- Rillettes de saumon et ciboulette.....4,60€ les 100gr
- Mini pâté croûte Bressan (environ 500gr) .....18,90€ la pièce
- Petit pâté de canard aux figues (300gr).....10€ la pièce
- Saucisse cocktails : boudin noir créole  
boudin blanc.....3,25€ les 100gr  
Francfort
- Escargots de Bourgogne.....9,90€ la douzaine
- Mini cake au foie gras et figues (environ 100gr).....5,75€ pièce
- Bonbons croustillants de St Jacques (environ 20gr).....1,90€ pièce

## CHARCUTERIE FESTIVE

- Jambon sec truffé .....5,10€ les 100gr
- Saucisson sec truffé .....4,70€ les 100gr
- Terrine de caille aux raisins .....3,50€ les 100gr
- Terrine de foie gras de canard aux girolles.....3,99€ les 100gr
- Mousse de canard.....3,10€ les 100gr
- Pâté croûte saumon et petits légumes.....3,25€ les 100gr
- Pâté croûte de pintade aux morilles.....3,30€ les 100gr
- Galantine précieuse .....4,00€ les 100gr
- Boudin blanc truffé.....3,65€ les 100gr
- Boudin blanc aux morilles ..... 2,25€ les 100gr
- Boudin blanc à l'ancienne.....1,99€ les 100gr

## ENTRÉES FROIDES

- Verrine fraîcheur mangue et tartare de St Jacques.....5.30€ pièce
- Verrine fraîcheur foie gras et poire.....5,90€ pièce
- Verrine fraîcheur saumon roquette.....5€ pièce
- Douceur foie gras et pommes tatin.....6,70€ pièce
- Saumon fumé à l'ancienne au bois d'Aulme.....10,4€ les 100gr
- Pâté croûte saumon et petit légumes.....3,25€ les 100gr
- Tatin de boudin noir aux pommes.....7,10€ pièce
- Terrine de St Jacques à la Bretonne.....4,50€ les 100gr

## ENTRÉES CHAUDES

- Coquille St Jacques à la Normande.....7€ pièce
- Feuilleté de volaille aux cèpes, et bloc de foie gras.....4,60€ pièce
- Tourte noix de St Jacques ris de veau.....5,30€ pièce
- Bouchée aux ris de veau.....5,95€ pièce
- Vol au vent au chapon, champignons de Paris et morilles.....5,45€ pièce
- Feuilleté de St Jacques au Riesling.....5,95€ pièce
- Bouchée de Homard au Cognac.....5,90€ pièce

## VOLAILLE

- Dinde fermière.....24€ le kg
- Chapon.....19.90€ le kg
- Poularde.....17.90€ le kg
- Pintade chaponnée.....25€ le kg
- Canette.....18.00€ le kg
- Chapon de Bresse roulé.....55.00€ le kg
- Poularde de Bresse roulée.....45.50€ le kg
- Poulet de Bresse.....24.70€ le kg
- Pintade.....17€ le kg
- Pigeonneau.....34,90€ le kg
- Caille fermière.....5.60€ pièce
- Magret de canard.....36.50€ le kg

## SPÉCIALITÉS

- Rôti de magret de canard (farce pruneaux, figues ou cèpes).....38.50€ le kg
- Rôti de magret de canard farci au foie gras.....48.50€ le kg
- Rôti de chapon farci farce fine au boudin blanc et morilles.....39.40 le kg
- Rôti de chapon aux cèpes.....35.20€ le kg
- Rôti de chapon aux marrons.....32.00€ le kg
- Rôti de chapon farci de chair au foie gras cru.....39.90€ le kg
- Rôti de dinde farce fine aux cèpes.....33.55€ le kg
- Rôti de dinde farce fine aux marrons.....30.50€ le kg
- Rôti de dinde farci de chair au foie gras cru.....35.80€ le kg
- Cailles farcies à la farce fine foie gras raisin.....8.50€ pièce
- Paupiettes de pintade aux figues.....28.40€ le kg
- Paupiettes de canard à l'orange.....29.50€ le kg

## FARCES

- Farce fine nature.....20.90€ le kg
- Farce fine aux marrons.....21.50€ le kg
- Farce fine aux cèpes.....26.00€ le kg
- Farce fine aux morilles.....29.00€ le kg
- Farce fine truffée 3%.....36.00€ le kg

## BŒUF

- Filet de bœuf.....55.00€ le kg
- Rosbif à l'ancienne (gras naturel de la côte de bœuf).....29.90€ le kg
- Cœur de rumsteak.....33.00€ le kg
- Rosbif extra (pièce noire/tranche grasse).....28.50€ le kg
- Rosbif foie gras/figues.....39.90€ le kg
- Médaillon de bœuf marbré au foie gras cru.....61.90€ le kg

## VEAU

- Rôti de veau farci aux girolles.....31.90€ le kg
- Douceur de veau au foie gras et magret fumé maison.....55.90€ le kg
- Filet de veau.....44.00€ le kg
- Paupiettes de veau farcies aux morilles.....39.00€ le kg
- Rôti de veau Orloff.....29,00€ le kg
- Rôti de veau extra.....29,00€ le kg
- Rôti de veau à l'Italienne.....29,00€ le kg

## AGNEAU

- Gigot entier.....26.50€ le kg
- Carré de côtes.....29.90€ le kg
- Epaule d'agneau semi désossée.....25,00€ le kg
- Gigot d'agneau sans os au beurre d'escargot.....39€ le kg
- Délices d'agneau au foie gras.....43.00€ le kg

## PORC

- Rôti de porc farci aux fruits secs.....19.50€ le kg
- Filet mignon à la moutarde et à l'estragon.....25.00€ le kg
- Pavé Espagnol (emmental/chorizo).....20,00€ le kg
- Rôti de porc Orloff.....19.50€ le kg

## PLATS CUISINÉS ET ACCOMPAGNEMENTS

- Ris de veau sauce madère.....5,00€ les 100gr
- Moelleux de chapon braisé au jus de morilles.....3,70€ les 100gr
- Souris d'agneau au thym.....3,50€ les 100gr
- Paupiette de saumon sauce beurre citron.....3,70€ les 100gr
- Joue de bœuf confite au vin rouge.....4,75€ les 100gr
- Marrons confits.....3,35€ les 100gr
- Pommes dauphines .....2,30€ les 100gr
- Gratin dauphinois aux cèpes.....2,60€ les 100gr
- Fagots de haricots verts lardés.....2,00€ pièce
- Pommes de terre Sarladaises.....2,60€ les 100gr

## FROMAGES

- Brie à la truffe.....60€ le kg
- St Nectaire.....32€ le kg
- Comté 20/24 mois.....38,90 le kg
- Camembert.....6,50€ pièce
- Fusette cendrée.....7,50€ pièce
- Brie de Meaux.....24,90€ le kg
- Ossau Iraty.....33,10€ le kg
- Brebis chèvre / bleu / vache.....27,50 le kg
- Molitarno (Brebis Truffé).....65,90 le kg
- Roquefort Carles.....47,20 le kg
- Cabrit cendré.....2,30 € pièce

## CAVIAR DE NEUMIC

- Beurre à la truffe.....19,90€ pièce
- Beurre de caviar.....17€ pièce
- Beurre de homard.....16€ pièce
- Caviar Baeri 30gr.....75€ pièce
- Caviar Oscietre 30gr.....89€ pièce
- Caviar Nano Baeri 10gr.....26€ pièce
- Caviar Nano Oscietre 10gr.....30€ pièce
- Coffret plaisir duo.....77,90€ pièce
- Coffret plaisir solo.....48,90€ pièce
- Oeufs de saumon.....23€ pièce
- Oeufs de truite.....9,95€ pièce
- Oeufs de truite fumés ou bio.....12,50€ pièce
- Tarama au naturel.....8€ pièce
- Tarama au caviar.....19,50€ pièce
- Trio de rillettes d'esturgeon.....30€ pièce

## IDÉES CADEAUX

- Calendrier de l'avent TERRE EXOTIQUE.....28€ pièce
- Sublimes cacao assemblés par Vincent Durant et Max Daumin.....14.95€ pièce
- Épices et fleurs de sel Terre Exotique
- Coffret Boulevard des Amis l'épicurien.....26€
- Coffret follement truffe l'épicurien.....24€
- Panettone 500gr.....27.50€



## Idée menu pour 1 personne à 30€

### **APÉRITIF**

1 mini cake foie gras figues  
et  
2 bonbons croustillants de St Jacques

### **ENTRÉES**

Tourte St Jacques ris de veau  
ou  
Tourte Canard champignons

### **PLATS**

Moelleux de chapon braisé au jus de morilles 290gr  
ou  
Paupiette de saumon beurre citron 260gr

### **ACCOMPAGNEMENTS**

Pommes de terre sarladaise 200g  
ou  
gratin dauphinois aux cèpes 200gr

*Boucherie Vaussion*



## POUR PASSER COMMANDE

Par téléphone au **05 57 70 43 39**

Par mail : [boucherievaussion@gmail.com](mailto:boucherievaussion@gmail.com)

Directement sur place **au magasin**

## DATE LIMITE DES COMMANDES

Pour Noël : **Mardi 19 Décembre**

Pour le Jour de l'An : **Mardi 26 Décembre**

## OUVERTURE EN CONTINU

les 24 et 31 Décembre de  
08h00 à 15h00

## MAGASIN FERME

le 25 Décembre et le 1er,  
02 & 03 Janvier

BOUCHERIE VAUSSION  
18 PLACE DE L'EGLISE  
33740 ARES