

## NOS VIANDES FRANÇAISES FERMÈRES

|  |            |
|--|------------|
| Filet de génisse Limousine                                       | Au cours   |
| Rosbeef de génisse Limousine                                     | 30,90€ /kg |
| Gigot d'agneau fermier <i>des Pays d'Oc</i>                      | 21,90€ /kg |
| Couronne ou carré de côtes d'agneau fermier <i>des Pays d'Oc</i> | 25,90€ /kg |
| Rôti de veau fermier du Limousin, <i>élevé sous la mère</i>      | 39,90 /kg  |

## NOS VIANDES D'EXCEPTION

|  |            |
|--|------------|
| Noix d'entrecôte Argentine                             | 52,90€ /kg |
| Noix d'entrecôte Uruguay                               | 62,90€ /kg |
| Filet de bœuf Black Angus australien                   | 79,90€ /kg |
| Côte de bœuf Holstein ou Simmental maturée 50 jours    | 65,90€ /kg |
| Côte ou T-Bone shorthorn mûré <i>au sel d'Himalaya</i> | 79,90 /kg  |
| Côte Rubia Gallega (Galice) Maturée 45 jours           | 99,90€ /kg |
| Côte Wagyu Santa Rosalia                               | 130€ /kg   |
| Faux filet de bœuf japonais «Kagoshima»                | 330€ /kg   |

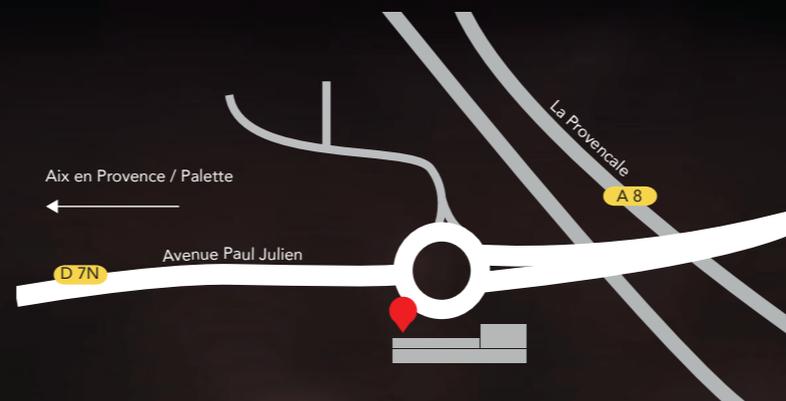


LA TABLE DU BOUCHER  
vous souhaite de Joyeuses Fêtes !



LA TABLE DU BOUCHER

Boucherie - Restaurant



1652, Avenue Paul Julien Z.C le Moulin 13100 Le Tholonet

## NOS HORAIRES D'OUVERTURE

### La Boucherie

Du Lundi au Samedi de 8h30 à 19h30

Le Dimanche de 9h00 à 12h30

### Le Restaurant

Du lundi au Samedi midi de 12h00 à 15h00

Vendredi et Samedi soir de 20h00 à 22h30

Pensez à passer vos commandes avant le 18 Décembre pour Noël

le 27 Décembre pour le Nouvel An

Contactez nous au 04 42 27 08 23



Un Noël  
gourmand

avec

LA TABLE DU BOUCHER

Venez découvrir nos différents produits  
et plats cuisinés pour les fêtes de fin d'année

2018

## NOS MISES EN BOUCHE

|   |                 |
|---|-----------------|
| Mini-brioche fourrée au foie gras   | 6,90€ /pièce    |
| Mini-bouchée d'escargots  | 0,70€ /pièce    |
| Maki foie gras mangue   | 9,50€ /6 pièces |
| Maki faux filet fumé mûré et concombres                                     | 8,50€ /6 pièces |
| Velouté de topinambour à la truffe et chips de pata negra                   | 4,50€ /pièce    |
| Verrine de bœuf mariné, chutney mangue et passion                           | 4,50€ /pièce    |
| Verrine de tartare de saumon aux agrumes, crème de tarama et œufs de truite | 5,50€ /pièce    |
| Verrine de foie gras, compotée d'orange et finger de pain d'épices          | 5,50€ /pièce    |

## NOS ENTRÉES

|   |                 |
|---|-----------------|
| Escargots de Bourgogne au beurre persillé                   | 9,50€ /douzaine |
| Cassolette de Saint-Jacques gratinée                        | 7,50€ /pièce    |
| Dôme de saumon au chèvre frais et aneth                     | 4,50€ /pièce    |
| Saumon mariné façon gravlax                                 | 49,90€ /kg      |
| Mini pâté en croûte Richelieu                               | 28,90€ /kg      |
| Pâté en croûte de pintade aux morilles et champignons noirs | 24,90€ /kg      |
| Boudin blanc au porto                                       | 17,90€ /kg      |
| Boudin blanc Forestier                                      | 18,90€ /kg      |
| Boudin blanc au foie gras                                   | 18,90€ /kg      |
| Boudin blanc truffé à 3%                                    | 26,90€ /kg      |

## NOS PRODUITS D'EXCEPTION

|   |             |
|---|-------------|
| Caviar Daurenki Royal Petrossian<br><i>Puissant et généreux</i> | 60,00€ /30g |
| Jambon ibérique de Bellota<br><i>Pata Negra</i>                 | 189,00€ /kg |
| Carpaccio de faux filet fumé mûré                               | 98,90€ /kg  |
| Jambon cuit à la truffe   | 39,90€ /kg  |
| Saumon fumé Écossais Label Rouge                                | 90,00€ /kg  |
| Saumon fumé sauvage de la Baltique                              | 180,00€ /kg |

## NOS FOIES GRAS

|   |             |
|---|-------------|
| Foie gras cru extra éveiné                                    | Au cours    |
| Foie gras mi-cuit en terrine<br><i>(entier ou à la coupe)</i> | 115,00€ /kg |
| Foie gras mi-cuit au cognac                                   | 125,00€ /kg |
| Foie gras mi-cuit aux figues et Armagnac                      | 148,00€ /kg |

*Tous nos foies gras sont de première qualité et issus d'élevage uniquement français*

## NOS PLATS CUISINÉS

|   |                    |
|---|--------------------|
| Carré d'agneau en croûte d'ail et son jus corsé au thym                     | 16,90€ /la portion |
| Ballotine de suprême de volaille farcie de champignons, truffe ou foie gras | 17,90€ /la portion |
| Joues de porc Ibérique confites et son jus gourmand aux cèpes               | 17,90€ /la portion |
| Filet de veau farci aux champignons sauvages                                | 22,90€ /la portion |

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

|   |            |
|---|------------|
| Gratin dauphinois                             | 15,90€ /kg |
| Gratin dauphinois aux cèpes                   | 18,90€ /kg |
| Gratin de butternut                           | 25,90€ /kg |
| Écrasé de pommes de terre à la truffe         | 18,90€ /kg |
| Déclinaison de légumes d'hiver glacés au miel | 17,90€ /kg |

## NOS SAUCES ET CHUTNEYS

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| Sauce aux cèpes               | 3,50€ /portion |
| Sauce grand veneur            | 4,50€ /portion |
| Sauce au foie gras et porto   | 5,00€ /portion |
| Sauce Périgueux               | 6,50€ /portion |
| Sauce au champagne            | 6,50€ /portion |
| Chutney passion-mangue        | 6,00€ /portion |
| Chutney figues-oignons rouges | 6,00€ /portion |

## NOS VOLAILLES FRANÇAISES ÉFFILÉES FERMILIÈRES

|  |            |
|--|------------|
| Chapon roulé de Bresse AOC   | 54,50€ /kg |
| Poulet roulé de Bresse AOC   | 32,90€ /kg |
| Poularde roulée de Bresse AOC  | 38,00€ /kg |
| Dinde de Bresse AOC  | 24,90€ /kg |
| Oie sélection chapon Bressan   | 21,90€ /kg |
| Canette de Barbarie sélection chapon Bressan                         | 17,20€ /kg |
| Chapon de Reillane<br><i>(De notre producteur des Basses Alpes)</i>  | 18,90€ /kg |
| Pintade de Reillane<br><i>(De notre producteur des Basses Alpes)</i> | 14,90€ /kg |
| Farce fine truffée Maison  | 24,90€ /kg |
| Farce fine nature Maison   | 18,90€ /kg |

**Les volailles des Landes et du Gers**  
pourront également être commandées  
ainsi que le **gibier de chasse française**,  
n'hésitez pas à demander conseil à nos bouchers !