

NOS VIANDES FRANÇAISES  
FERMIÈRES

Agneau Prés-Salés du Mont Saint-Michel	Au cours
Filet de génisse Limousine	Au cours
Rosbeef de génisse Limousine	32,90 € / kg
Gigot d'agneau fermier des Pays d'Oc	23,90 € / kg
Courronne ou carré de côtes d'agneau fermier des Pays d'Oc	28,90 € / kg
Rôti de veau fermier du Limousin	39,90 € / kg

NOS VIANDES D'EXCEPTION

Noix d'entrecôte Argentine	52,90 € / kg
Noix d'entrecôte Uruguay	62,90 € / kg
Côte de Boeuf Black Pearl ou Simmental	69,90 € / kg
Côte ou T-Bone shorthorn maturé	79,90 € / kg
Carré de Côtes Kagoshima	290,00 € / kg
Faux filet de bœuf japonais « Kagoshima »	330,00 € / kg
Côte ou T-Bone Sashi Summum <i>maturé 30 jours</i>	99,90 € / kg
Cochon de lait Kobuty	40,90 € / kg

*Vous trouverez également une large sélection de viandes d'exception, plus ou moins maturées, provenant toutes de beaux élevages, générant une viande de grande qualité.*



LA TABLE DU BOUCHER  
VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES



1652 Av. Paul Jullien, 13100 Le Tholonet

**NOS HORAIRES D'OUVERTURE**

La Boucherie

Du Lundi au samedi de 8h30 à 19h30  
Dimanche 9h30 à 12h30  
(fermé le mercredi excepté le mercredi 22 et 29 décembre)

Le Restaurant

Du Lundi au samedi midi de 8h30 à 19h30  
Vendredi et samedi soir de 19h30 à 22h30  
(fermé le mercredi excepté le mercredi 22 et 29 décembre)

**Pensez à passer vos commandes:**

**-Avant le 18 Décembre pour Noël**

**-Avant le 27 Décembre pour le Nouvel An**



Un Noël  
gourmand



**AVEC LA TABLE DU BOUCHER**

**VENEZ DÉCOUVRIR NOS DIFFÉRENTS  
PRODUITS ET PLATS CUISINÉS POUR  
LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE**

2021



## NOS MISES EN BOUCHE

Mini-bouchée d'escargots	0,80 € / pièce
Velouté de champignons à la crème de truffe	6,00 € / portion
Velouté de choux fleur et amandes effilées	5,00 € / portion
Petit pain gourmand (foie gras, jambon ibérique roquette ou saumon fumé, graines de chia et crème de yuzu)	5,00 € / pièce

## NOS ENTRÉES

Escargots de Bourgogne au beurre persillé	10,90 € / douzaine
Cassolette de Saint-Jacques gratinée	8,50 € / pièce
Empanada (mini tourte maison) à l'effiloché de bœuf confit et foie gras	8,00 € / pièce
Empanada (mini tourte maison) de farce fine truffée, petits marrons et butternuts	8,00 € / pièce
Saumon mariné façon gravlax	54,90 € / kg
Boudin blanc au porto	17,90 € / kg
Boudin blanc Forestier	18,90 € / kg
Boudin blanc truffé à 3%	26,90 € / kg
Mini pâté en croûte Richelieu	15,90 € / 500 g
Pâté en croûte de pintade et aux morilles et champignons noirs	28,90 € / kg

## NOS PRODUITS D'EXCEPTION

Caviar Daurenki Royal Petrossian	80,00 € / 30 g
Jambon ibérique de Bellota	189,00 € / kg
Lacon (jambon ibérique cuit et fumé)	65,90 € / kg
Carpaccio de faux filet fumé mûré	98,90 € / kg
Jambon cuit à la truffe	42,90 € / kg
Saumon fumé écossais Label Rouge	109,90 € / kg
Saumon fumé sauvage de la Baltique	139,90 € / kg
Saumon fumé sauvage de la Baltique Petrossian	180,00 € / kg

## NOS FOIES GRAS

Foie gras cru extra éveiné	Au cours
Foie gras mi-cuit en terrine	119,00 € / kg
Foie gras mi-cuit au cognac	130,00 € / kg
Foie gras mi-cuit aux figues et à l'Armagnac	152,00 € / kg

## NOS PLATS CUISINÉS

Carré d'agneau cuit à basse température et son jus corsé à la truffe	17,90 € / portion
Joues de porc Ibérique confites et son jus gourmand aux cèpes	18,90 € / portion
Médallions de volaille de Bresse, farci finement et rôti dans son jus	17,90 € / portion

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois	17,90 € / kg
Gratin dauphinois aux cèpes	21,90 € / kg
Gratin Dauphinois à la truffe	25,90 € / kg
Écrasé de pommes de terre à la truffe	18,90 € / kg
Déclinaison de légumes d'hiver glacés au miel	25,90 € / kg

## NOS SAUCES ET CONFITS

Sauce aux cèpes	3,50 € / portion
Sauce au foie gras et porto	5,00 € / portion
Sauce Périgueux	6,50 € / portion
Confit d'oignons	4,00 € / portion

## NOS VOLAILLES FRANÇAISES ÉFFILÉES FERMIERES

Chapon roulé de Bresse AOC	49,90 € / kg
Poulet roulé de Bresse AOC	31,90 € / kg
Poularde roulée de Bresse AOC	38,90 € / kg
Dinde de Bresse AOC	25,90 € / kg
Poularde de pintade	23,90 € / kg
Poulet chaponné de Bresse	26,90 € / kg
Farce fine truffée Maison	26,90 € / kg
Farce fine nature Maison	20,90 € / kg
Supplément cuisson	7,00 € / kg

**Des volailles à notre Façon !!! Pour un résultat garanti, nos artisans bouchers préparent également vos volailles de prestige.**

**DESOSSÉES, FARCIES ET ROULÉES.**

**Pour une présentation et un résultat après cuisson juste parfait.**

**N'hésitez pas à demander conseil à notre équipe.**

**Commande impérative avant le 18 décembre.**



*LA TABLE DU BOUCHER  
VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES*