

ANTIPASTI

Assortiments de petits fours maison.....	3,60€ les 100g
Salade de gambas, ail et aneth.....	5,20€ les 100g
Salade de gambas, agrumes.....	2,60€ les 100g
Œuf de Noël au saumon et à la truffe.....	2,70€ /pièce
Œuf de Noël aux crevettes.....	2,70€ /pièce
Mini verrines gambas, mangue.....	2,30€ /pièce
Pain Surprise charcuterie.....	38,90€ /pièce
Pain Surprise poisson.....	44,90€ /pièce
Mini pâté croûte volaille.....	35,90€ /kg

ENTREES FROIDES

Médailon de saumon.....	8,90€ /pièce
Verrine mangue, façon tartare St Jacques.....	4,50€ /pièce
Verrine foie gras, compoté de poire.....	5,00€ /pièce
Douceur de foie gras, pommes façon tatin.....	5,70€ /pièce
Douceur de noix de St Jacques façon tartare.....	5,70€ /pièce
Galantine de biche aux myrtilles.....	32,00€ /kg
Ballotine de pintade forestière.....	32,00€ /kg
Terrine de poisson 3 couleurs.....	35,90€ /kg
Pâté en croûte de saumon, mousseline d'épinards...	39,90€ /kg
Pâté en croûte de Chevreuil, poire au vin rouge.....	42,90€ /kg
Pâté en croûte 3 volailles.....	33,90€ /kg
Pâté en croûte porc girolles.....	29,90€ /kg

BOUDINS BLANCS

Boudin blanc à l'ancienne.....	2,50€ /pièce
Boudin blanc forestier.....	2,80€ /pièce
Boudin blanc aux morilles 3%.....	3,10€ /pièce
Boudin blanc à la truffe 1%.....	3,50€ /pièce

SANS OUBLIER...

Saumon fumé.....	99,90€ /kg
Foie gras de canard IGP Sud Ouest.....	140€ /kg
Saucisson à cuire truffé 3% et pistaché 2%.....	49,90€ /kg

ENTREES CHAUDES

Escargots persillé maison (hélix pomatinalinné).....	9,50€ /douzaine
Bouchée à la reine.....	5,90€ /pièce
Bouchée au ris de veau.....	6,90€ /pièce
Bouchée à la reine, asperges et morilles.....	6,90€ /pièce
Coquille St Jacques.....	7,00€ /pièce
Cocotte de saumon, gambas, agrumes.....	7,40€ /pièce
Cassiolette de St Jacques et écrevisses.....	5,95€ /pièce
Tourte canard et morilles.....	39,90€ /kg
Tourte pintade aux champignons des bois.....	35,00€ /kg
Tourte individuelle à la truite et amandes effilées.....	4,50€ /pièce

POISSONS

Gratin de St Jacques (env. 350g).....	8,90€ /part
Filet de truite sauce écrevisses (env. 300g).....	10,50€ /part
Filet de loup sauce crustacés et cognac (env. 250g)..	8,90€ /part

VIANDES

Souris d'agneau, jus au thym.....	12,90€ /part
Paupiette de pintade farcié sauce forestière (250g)..	13,90€ /part
Pavé de veau sauce cèpes (env. 200g).....	9,90€ /part
Pavé de chapon sauce morilles (env. 225g).....	9,90€ /part
Sauté de chevreuil sauce grand Veneur (env. 170g)..	6,90€ /part
Civet de biche à l'armagnac (env. 250g).....	7,90€ /part

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois (env. 300g).....	4,50€ /part
Cardons à la moëlle.....	5,90€ /part
Pommes dauphines (5 pièces).....	2,50€ /part
Purée de butternut aux marrons (env. 200g).....	3,70€ /part
Epinards à la crème (env. 200g).....	3,70€ /part
Purée de pomme de terre à la truffe (env. 200g).....	5,00€ /part
Crumble de Noël aux épices (env. 200g).....	5,90€ /part

*Horaires d'ouverture exceptionnels
pendant les fêtes*

Du Mardi au Samedi

de 7h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00

Dimanche 24 Décembre :

de 7h30 à 16h00 NON STOP

Dimanche 31 Décembre :

de 7h30 à 15h00 NON STOP



Merci de passer vos commandes

sur place ou par téléphone avant le 20/12.

Au-delà, elles ne seront plus modifiables.



La Boucherie sera fermée :

Lundi 25 Décembre

&

Du Lundi 1er Janvier au Mercredi 03 Janvier

Réouverture le Jeudi 4 Janvier 2024



www.boucherie-maurienne.fr
mestre@boucherie-maurienne.fr
[@boucherie.mestre](https://www.facebook.com/boucherie.mestre)

Carte Traiteur

*Fêtes de fin d'année
2023*

MESTRE

Boucherie Charcuterie Traiteur

 459 Grande Rue
73130 La Chambre

 **04.79.56.20.81**