



Vous proposez des cartes de Noël 2025

Cette année, composez-vous même votre menu !

Nos Verrines et Mignardises

Indiquez le
nombre de
menus désirés
ici :

☐ **Pana cotta au foie gras et son chutney d'oignons** 2 € 90/pièce


☐ **Crème de chorizo / noix & jambon ibérique** 2 € 90/pièce

☐ **Saumon frais, légumes croquants & sa crème chantilly citronnée** 2 € 90/pièce

☐ **Biscuits croquants aux escargots & son beurre persillé x12** 9 € 90/pièce

 5'180°

☐ **Assortiment de 30 mignardises (quiche lorraine, 3 fromages, pizza, saumon, poires/chèvre) - 4/6 personnes** 29 € 90/pièce

 5'180°

Nos Entrées Froides

☐ **Médaille mousse de canard (enfants)** 3 € 90/pièce

☐ **Pâté en croûte au foie gras** 4 € 90/pièce

☐ **Saumon fumé accompagné de sa crème chantilly citronnée** 9 € 90/pièce

☐ **Foie gras accompagné de son chutney d'oignons & sa gelée royale** 10 € 90/pièce

Nos Entrées Chaudes

☐ **Velouté de châtaignes aux lardons croustillants et ses pignons de pin** 6 € 90/pièce


☐ **Feuilleté aux ris de veau** 6 € 90/pièce

 20'180°

☐ **Croustade de la mer** 7 € 90/pièce

 20'180°

☐ **Saint Jacques 4 noix à la Normande** 7 € 90/pièce

 20'180°

☐ **Aumônière de chapon aux morilles en feuille de brick** 8 € 90/pièce

 15'180°

☐ **Cassoline de gambas gratinées** 8 € 90/pièce

 20'180°

☐ **Escargots de Bourgogne (x12)** 8 € 90/pièce

 5'180°

Hors carte Tam-Tam

Rejoignez-nous sur :  Boucherie Foucher

1 place du 8 Mai 1945 – 86280 Saint-Benoit – www.boucheriefoucher.fr Tél. 05 49 88 44 10

Du mardi au samedi de 8h à 13h et de 15h30 à 19h



Nos Plats chauds

☐ **Croque-monsieur de dinde au cantal accompagné de churros salés (enfants)** 8 € 90/pièce



☐ **Parmentier de joue de bœuf aux foie gras (sans accompagnement)** 11 € 90/pièce



☐ **Chapon poché sauce foie gras** 12 € 90/pièce



☐ **Pavé de quasi-veau sauce crémeuse aux morilles** 12 € 90/pièce



☐ **Paleron de veau confit aux marrons & morilles** 12 € 90/pièce



☐ **Caille désossée farcie sauce pomme/raisin** 12 € 90/pièce



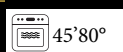
☐ **Suprême de pintade rôtie au foie gras** 12 € 90/pièce



☐ **Tournedos de canard accompagné de son coulis de groseilles** 14 € 90/pièce



☐ **Médailillon de chapon farci au boudin blanc et morilles sauce forestière** 14 € 90/pièce



☐ **Médailillon de turbot rôti au beurre et à la crème d'épinard** 16 € 90/pièce



☐ **Pâvé de saumon frais au beurre blanc** 16 € 90/pièce



☐ **Pâvé de rumsteack sauce foie gras** 16 € 90/pièce



☐ **Sauté de biche sauce grand veneur** ... 16 € 90/pièce



Les plats sont accompagnés d'une poêlée de champignons frais et d'un gratin dauphinois truffé (au moment de passer à table, augmentez la température de votre four 5min 180°)

Les Desserts «Notre Sélection»

☐ **Lacté caramel fleur de sel aux noisettes caramélisées**

☐ **Royal chocolat croquant praliné**

☐ **Croquant chocolat blanc fruits rouges et citron vert** 5 € 90/la part

Pour les commandes de Noël et du réveillon de la Saint Sylvestre : Commande par téléphone au plus tard le lundi 29 décembre (uniquement ce jour-là). Horaires des 24 et 31 décembre 8h-17h sans interruption - Ouverture exceptionnelle le lundi 22 décembre 8h-13h & 15h30-19h.

Jour de retrait de votre commande :

Nom et Prénom :

Tél.

