



OUVERT Lundi 23 Décembre 2019
de 8h à 13h et de 15h30 à 19h30

***Vous propose
sa carte de Noël***

Tel : 05 49 88 44 10



1 place du 8 Mai 1945, 86280 Saint Benoit - www.boucheriefoucher.fr

Du mardi au vendredi de 8h à 13h et de 15h30 à 19h30, le samedi de 7h30 à 13h et de 15h30 à 19h

PENSEZ À PASSER VOS COMMANDES 72H AVANT LE RÉVEILLON

Graphisme : Pascale Guilbard, 86000 Poitiers - Impression : Imprimerie Mongiatti, 86280 Saint-Benoit - Ne pas jeter sur la voie publique

N° SIRET: 521 706 812 00018



Menu Découverte

Mini burger de foie gras

Cocktail d'écrevisses à la mangue

**Chapon pôelé crème de foie gras
accompagné de pommes dauphines
et d'une pôlée de champignons frais**

☐ **Bûche chocolat au lait**
avec son caramel et son croquant aux noisettes

ou

☐ **Bûche cassis**
avec son fondant à la Vanille



19,90€

Combien
de menus
souhaitez
vous ?



1 place du 8 Mai 1945, 86280 Saint Benoit
contact@boucheriefoucher.fr - www.boucheriefoucher.fr



Menu Tradition

☐ **Saumon fumé maison**

accompagné de sa sauce crème fraîche ciboulette

ou

☐ **Foie gras cuit basse température**

accompagné de son chutney d'oignons

Croustillant d'écrevisses et de St Jacques

☐ **Caille désossée farcie aux boudins blancs
et aux pommes**

accompagnée de son gratin dauphinois truffé

et de sa pôlée de champignons frais

ou

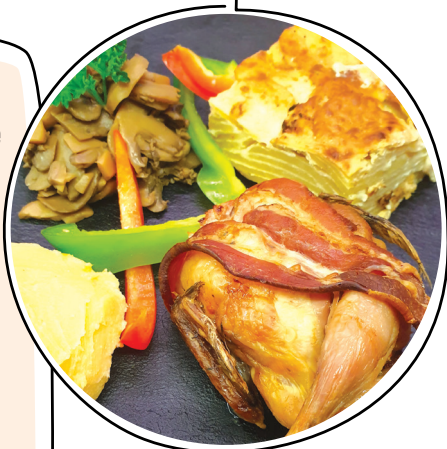
☐ **Fondant de cuisse de chapon**

farci au foie gras avec son mœlleux de pain d'épice

☐ **Bûche chocolat au lait
avec son caramel et son
croquant aux noisettes**

ou

☐ **Bûche cassis
avec son fondant à la Vanille**



24,90€

Combien
de menus
souhaitez
vous ?



Soyez prévoyant, les commandes ne seront plus assurées à 48h du réveillon.

Toute l'équipe vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année !



Menu Prestige

☐ Saumon fumé maison
accompagné de sa sauce crème fraîche ciboulette

ou

☐ Foie gras cuit basse température
accompagné de son chutney d'oignons

Langoustes thermidor

☐ Pavé de biche sauce grand veneur
accompagnée de son gratin dauphinois truffé
et de sa pôlée de champignons frais

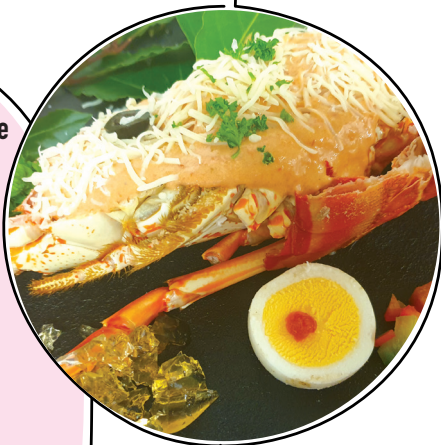
ou

☐ Lotte en papillote
sur son coulis de pomme de terre carotte céleri

☐ Bûche chocolat au lait
avec son caramel et son croquant aux noisettes

ou

☐ Bûche cassis
avec son fondant à la Vanille



29,90€

Combien
de menus
souhaitez
vous ?

Comment vous contacter ?

Votre nom : Votre prénom :

Votre adresse :

Ville : Code postal :

Tél :



Découvrez l'ensemble de notre gamme de produits dans votre boucherie





La carte du traiteur

Nos toasts chauds :

- ☐ Mini quiche au saumon ... 0,80€ l'unité
- ☐ Mini quiche au fromage ... 0,80€ l'unité
- ☐ Mini pizza 0,80€ l'unité
- ☐ Mini croque monsieur 0,80€ l'unité

Nos verrines :

- ☐ Verrine de saumon 2,20€ l'unité
- ☐ Verrine de foie gras 2,20€ l'unité
- ☐ Crème brûlée au foie gras ... 2,90€ l'unité

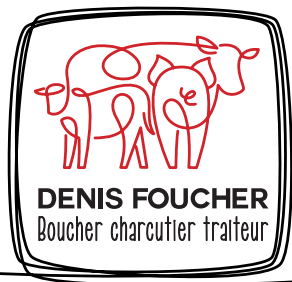
Nos pains surprises à l'ancienne :

- ☐ Charcuterie 40€ pièce
- ☐ Charcuterie saumon 45€ pièce



Nos entrées :

- ☐ Mini burger de foie gras 6,90€ l'unité
- ☐ Foie gras 6,90€ l'unité
- ☐ Saumon fumé 6,90€ l'unité
- ☐ Croustillant de riz de veau 6,90€ l'unité
- ☐ Croustillant d'écrevisse 6,90€ l'unité
- ☐ Cassoline d'écrevisse et de langoustine 7,90€ l'unité



La carte du traiteur

Nos plats sont accompagnés de gratin Dauphinois truffé et d'une poêlée de champignons frais :

- ☐ Délicatesse de chapon poché à la crème de foie gras 10,90€ la part
- ☐ Caille désossée farcie aux boudins blancs et aux pommes 10,90€ la part
- ☐ Fondant de chapon farci au foie gras et son mœlleux de pain d'épices 11,90€ la part
- ☐ Pavé de biche sauce grand veneur 12,90€ la part

Nos poissons ...

- ☐ Lotte en papillote sur son coulis de pomme de terre carotte céleri 12,90€ la part
- ☐ Langoustes thermidor 18,90€ la part
- ☐ Pavé de saumon au beurre blanc 12,90€ la part

Comment vous contacter ?



Indiquez la quantité désirée dans le cercle devant chaque ligne

Votre nom : Votre prénom :

Votre adresse :

Ville : Code postal :

Tél :



***Vous souhaitez
de joyeuses fêtes***

Tel : 05 49 88 44 10



PENSEZ À PASSER VOS COMMANDES 72H AVANT LE RÉVEILLON