

**OUVERT LUNDI 20 & 27 DÉCEMBRE**

*Vous propose  
sa carte de Noël*

*Tel : 05 49 88 44 10*

**OUVERT**

**Samedi 24 & 31 Décembre,  
de 8H à 18H sans interruption**



1 place du 8 Mai 1945, 86280 Saint Benoit - [www.boucheriefoucher.fr](http://www.boucheriefoucher.fr)

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

**DERNIÈRES COMMANDES : 72H AVANT LE RÉVEILLON** SOUS RÉSERVE DES QUANTITÉS DISPONIBLES

Graphisme : pascale-guilbard.fr - Impression : Imprimerie Mongiatti, 86240 Smarves - Ne pas jeter sur la voie publique

N° SIRET: 521 706 812 00018



## la carte du traiteur





### Nos verrines :

- Verrine de saumon, crème fraîche, ciboulette ..... 2.20€ l'unité
- Verrine de Foie gras, Crumble et pommes ..... 2.20€ l'unité

### Mises en bouche:

- Escargots en persillade x 12 .....  10mn à 180° ..... 6.90€ l'unité
- Assortiment de minis feuilletés apéritif : 24 pièces .....  10mn à 180° ..... 24.90€ l'unité
- Mini crèmes brûlées au foie gras .....  2mn à 180° ..... 2.90€ l'unité
- Mini Saint-Jacques .....  2mn à 180° ..... 2.20€ l'unité

### Nos entrées :

- Mini burger de foie gras .....  2mn à 200° ..... 6.90€ l'unité
- Foie gras ..... 7.90€ l'unité
- Saumon fumé ..... 6.90€ l'unité
- Croustillant de riz de veau .....  15mn à 180° ..... 6.90€ l'unité
- Croustillant d'écrevisse .....  15mn à 180° ..... 6.90€ l'unité
- Saint-Jacques à la Normande .....  15mn à 180° ..... 6.90€ l'unité







Soyez prévoyant, les commandes ne seront plus assurées à **72h** du réveillon.

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



## La carte du traiteur

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

- |                       |   |   |            |                |
|-----------------------|---|---|------------|----------------|
| <input type="radio"/> | Suprême de chapon farci au pain d'épices et foie gras |  | 45mn à 80° | 11,90€ la part |
| <input type="radio"/> | Caille désossée farcie pommes, raisins                |  | 45mn à 80° | 10,90€ la part |
| <input type="radio"/> | Pavé de Quasi de veau sauce foie gras                 |  | 45mn à 80° | 11,90€ la part |
| <input type="radio"/> | Filet de bœuf sauce morilles                          |  | 25mn à 80° | 14,90€ la part |
| <input type="radio"/> | Magret de canard sauce foie gras                      |  | 25mn à 80° | 12,90€ la part |
| <input type="radio"/> | Délicatesse de Chapon poché à la crème forêstièrre    |  | 45mn à 80° | 10,90€ la part |

### *Nos poissons ...*

- |                       |  |   |            |                |
|-----------------------|--|---|------------|----------------|
| <input type="radio"/> | Papillote de Cabillaud aux 5 champignons |   | 45mn à 80° | 14,90€ la part |
| <input type="radio"/> | Pavé de saumon au beurre blanc           |  | 45mn à 80° | 10,90€ 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 : .....

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  
*ou*

Croustillant de Ris de veau



15 à 20 mn  
à 180°

Caille désossée  
farcié pommes raisins  
*ou*

Pavé de Quasi de veau  
sauce Foie Gras



45 mn  
à 80°

Chapon poché  
à la crème Forestière

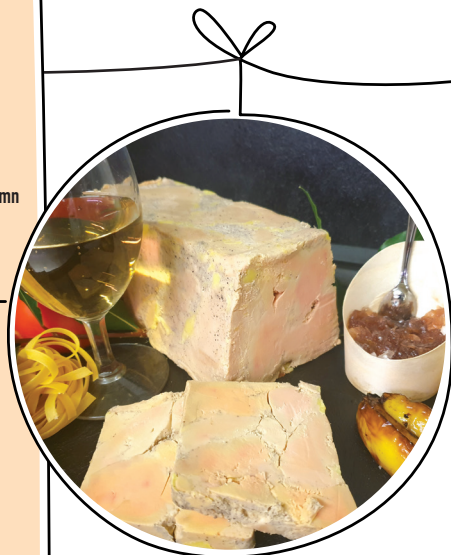
Accompagnement :  
gratin Dauphinois truffé et poelée  
de champignons frais

Bûche au chocolat  
avec son croquant de praliné et sa mousse  
de chocolat au lait et chocolat noir

*ou*

Bûche aux fruits rouges  
avec son biscuit madeleine pistache  
et sa mousse de fruit rouge

## Menu Tradition



26,90€

Combien  
de menus  
souhaitez  
vous ?



**OUVERT LUNDI 20 & 27 DÉCEMBRE**

*Toute l'équipe  
de Denis Foucher  
vous souhaite  
un Joyeux Noël  
et d'excellentes fêtes  
de fin d'année !*

## Menu Gourmand

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

*ou*

Croustillant de Ris de veau



15 à 20 mn  
à 180°

Suprême de chapon farci  
au pain d'épices et son foie gras

*ou*

Filet de bœuf  
sauce morille,

*ou*

Papillote de cabillaud  
aux 5 champignons



45 mn  
à 80°



25 mn  
à 80°



45 mn  
à 80°

Accompagnement :  
gratin Dauphinois truffé et poelée  
de champignons frais



45 mn  
à 80°

Bûche au chocolat  
avec son croquant de praliné et sa mousse  
de chocolat au lait et chocolat noir

*ou*

Bûche aux fruits rouges  
avec son biscuit madeleine pistache  
et sa mousse de fruit rouge



29,90€

Combien  
de menus  
souhaitez  
vous ?



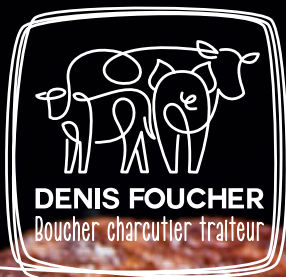
**OUVERT**

**Samedi 24 & 31 Décembre,  
de 8H à 18H sans interruption**

*Venez découvrir de nombreux  
produits festifs en boutique*

Galantine de canard .....	26,90€ le Kg
Pain de poissons aux Saint-Jacques .....	29,90€ le Kg
Saucisson sec truffé .....	10,90€ pièce
Terrine de foie gras de canard aux girolles .....	29,90€ le Kg
Paté en croute de chapon .....	29,90€ le Kg
Boudin blanc truffé .....	26,90€ le Kg

*et bien d'autres recettes encore ...*



*Vous propose  
sa carte de Noël*

Tel : 05 49 88 44 10



1 place du 8 Mai 1945, 86280 Saint Benoit - [www.boucheriefoucher.fr](http://www.boucheriefoucher.fr)

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

**DERNIÈRES COMMANDES : 72H AVANT LE RÉVEILLON** SOUS RÉSERVE DES QUANTITÉS DISPONIBLES

Graphisme : [pascale-guilbard.fr](http://pascale-guilbard.fr) - Impression : Imprimerie Mongiatti, 86240 Smarves - Ne pas jeter sur la voie publique

N° SIRET: 521 706 812 00018