



*Vous propose
sa carte de Noël 2022*

Tel : 05 49 88 44 10

OUVERT

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

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



1 place du 8 Mai 1945, 86280 Saint Benoit - 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 2,40€ l'unité
- ☐ Verrine de foie gras, crumble et pommes 2,90€ l'unité
- ☐ Verrine de mousseline au chorizo 2,40€ l'unité

Mises en bouche:

- ☐ Escargots en persillade x 12  10mn à 180° 6,90€ l'unité
- ☐ Assortiment de minis quiches apéritives : 24 pièces  10mn à 180° 24,90€ l'unité
- ☐ Mini crèmes brûlées au foie gras  2mn à 180° 2,90€ l'unité

Nos entrées :

- ☐ Little burger de foie gras  2mn à 200° 7,90€ l'unité
- ☐ Foie gras 8,90€ 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 :

- | | | |
|--|--|----------------|
| ☐ Médaillon de chapon farci aux Morilles (sauce champagne) |  45mn à 80° | 12,90€ la part |
| ☐ Caille désossée farcie pommes, raisins |  45mn à 80° | 12,90€ la part |
| ☐ Pavé de Quasi de veau sauce foie gras |  45mn à 80° | 12,90€ la part |
| ☐ Châteaubriand sauce morilles |  25mn à 80° | 16,90€ la part |
| ☐ Magret de canard sauce foie gras |  25mn à 80° | 14,90€ la part |
| ☐ Délicatesse de Chapon poché à la crème forestière |  45mn à 80° | 12,90€ la part |

Nos poissons sont accompagnés de purée de pommes de terre, carottes, céleri truffé :

- | | | |
|--|--|----------------|
| ☐ Papillote de Lotte aux 5 champignons |  45mn à 80° | 15,90€ la part |
| ☐ Pavé de saumon sauce Mornay |  45mn à 80° | 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 :

Médailillon de mousse de canard

Parmentier de bœuf braisé



Bûche duo de chocolat, biscuit génoise,
croustillant praliné feuilletine,
mousse au chocolat noir & lait



Tous nos menus
sont élaborés à base
de produits frais
faits maison

Menu Enfant



12,90€

Combien
de menus
souhaitez
vous ?

Boulangerie
Artisanale
Ochynomé

☐ Bouquet d'écrevisses
et son croquant de pommes

ou

☐ Little Burger foie gras



2mn
à 180°



5 à 10 mn
à 180°

Magret de canard sauce forestière
accompagnée de son Gratin Dauphinois truffé
et sa poêlée de champignons frais

☐ Bûche duo de chocolat, biscuit génoise,
croustillant praliné feuilletine,
mousse au chocolat noir & lait

ou

☐ Bûche aux fruits rouges, biscuit génoise,
croustillant de chocolat blanc,
mousse fraise



Menu Tradition



19,90€

Combien
de menus
souhaitez
vous ?

Boulangerie
Artisanale
Ochynomé

Menu Gourmand

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



2 mn
à 200°

ou

- ☐ Saumon fumé maison
sauce crème citron ciboulette

- ☐ Chapon poché à la crème truffée

ou

- ☐ Pavé de bœuf sauce foie gras

ou

- ☐ Pavé de veau sauce champagne

ou

- ☐ Pavé de saumon sauce Mornay



45 mn
à 80°

Accompagnement :

Gratin Dauphinois truffé et sa poêlée de champignons frais



24,90€

Combien
de menus
souhaitez
vous ?

- ☐ Bûche aux fruits rouges, biscuit génoise,
croustillant de chocolat blanc,
mousse fraise

ou

- ☐ Bûche duo de chocolat, biscuit génoise,
croustillant praliné feuilletine,
mousse au chocolat noir & lait

Boulangerie
Artisanale
Ochynomé

☐ 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

farci pommes raisins

ou

☐ Médaillon de chapon farci

aux Morilles sauce champagne

ou

☐ Sauté de biche sauce Grand Veneur

Accompagnement :

Gratin Dauphinois truffé et sa poêlée de champignons frais

ou

☐ Aumônière de saumon

purée de pommes de terre, carottes, céleri, truffé



45 mn
à 80°

Menu Suprême



29,90€

Combien
de menus
souhaitez
vous ?

☐ Bûche aux fruits rouges, biscuit génoise,

croustillant de chocolat blanc,

mousse fraise

ou

☐ Bûche duo de chocolat, biscuit génoise,

croustillant praliné feuilletine,

mousse au chocolat noir & lait

Boulangerie
Artisanale
Ochynomé



*Vous propose
sa carte de Noël*

Tel : 05 49 88 44 10

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
Pâté en croute de caille aux raisins	26,90€ le Kg
Boudin blanc truffé	29,90€ le Kg

et bien d'autres recettes encore ...