



Vous propose ses cartes de Noël 2023

COMMANDES MINIMUM 72H AVANT

(Ouvert Dimanche 24 et 31 décembre de 8H à 16H sans interruption)



MENU à la CARTE

VERRINES

- Verrine de foie gras & son crumble pomme
- Verrine de chorizo avec son carpaccio de parmesan & de jambon ibérique
- Verrine de saumon au fromage frais crème fraîche & ciboulette

2,90€
pièce

ENTRÉES

- Mini burger de foie gras & son chutney d'oignons  2'/200°
- Foie gras accompagné de son chutney d'oignons & sa gelée royale
- Saint-Jacques à la Normande
- Croustillant de riz de veau  15'/180°
- Croustillant d'écrevisses
- Cassoline d'écrevisses & Saint-Jacques  15'/180°
- Saumon fumé accompagné de sa chantilly citronnée

7,90€
pièce

12,90€
pièce

6,90€
pièce

8,90€
pièce

DÉLICES

- Escargots en persillade  10'/180°
- Assortiment de mignardises (4/6 personnes)  6'/180°
(Quiches 3 fromages, mini pizzas, quiches saumon, minis croque-monsieur)

7,90€
(x12)

24,90€
(x30)

INDIQUEZ LA QUANTITÉ DÉSIRÉE DANS CHAQUE CERCLE

RÉSERVATION

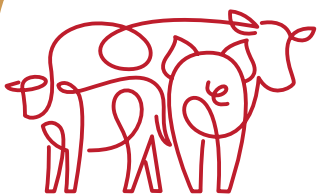
Votre Nom et Prénom :

Votre adresse :

Ville :

Code postal :

Tél :



DENIS FOUCHER
Boucher charcutier traiteur

Vous souhaitez d'excellentes
fêtes de fin d'année !

Indiquez
le nombre
de menus
désirés ici



PLATS CHAUDS

MENU à la CARTE

10,90€
pièce

Suprême de pintade au cidre doux & foie gras

 45'/80°

Chapon poché à la crème forestière

12,90€
pièce

Caille désossée farcie sauce caramélisée

Médaillon de chapon farci au boudin blanc
& morilles sauce foie gras

Pavé de quasi de veau sauce foie gras

Pavé de filet de rumsteck sauce forestière

Pavé de saumon, mousseline de poireaux

14,90€
pièce

Magret de canard sauce à l'orange

 30'/80°

Civet de biche sauce grand veneur

 45'/80°

Ballotin de poularde farcie aux marrons, sauce foie gras

16,90€
pièce

Sandre en papillote accompagné
de sa purée à la truffe noire
& tomates confites, sauce au beurre blanc

★ Sauce 1/2 litre

5€

Forestière

Pomme raisin

10€

Foie gras

Sauce grand veneur

Nos plats sont accompagnés de gratin dauphinois truffé & poêlée de champignons frais

(Au moment de passer à table, augmentez la température de votre four 5' à 180°)

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 - Tél : 05 49 88 44 10



boucheriefoucher

Directrice artistique : Pascale Guilbard, 86000 Poitiers, Tél : 0786106392 - RBS Imprimerie, 86000 Poitiers - Ne pas jeter sur la voie publique

N° SIRET: 521 706 812 00018



Vous propose ses menus
de fêtes pour 2023!

19,90€

MENU FESTIF

Indiquez
le nombre
de menus
désirés ici

Mini Burger de foie gras, accompagné de sa Verrine fraîcheur crevette/pomme & saumon
Suprême de pintade sauce cidre doux et foie gras, cuit à basse température

Royal chocolat ou Passionata fruits rouges

24,90€

MENU GOURMAND

Indiquez
le nombre
de menus
désirés ici

COCKTAIL

Verrine de chorizo au parmesan & copeaux de jambon ibérique

ENTRÉES

- Foie gras cuit basse température accompagné de son chutney d'oignons & de sa gelée ambrée
- Saumon fumé maison accompagné de sa sauce blanche citronnée

CHAUD

- Croustillant d'écrevisses et Saint-Jacques : (+ 3€)
- Croustillant de ris de veau : (+ 3€)

 15'/180°

PLATS

- Caille désossée farcie pommes/raisins
- Médailon de chapon farci au boudin blanc & morilles
- Pavé de filet de rumsteck sauce forestière
- Pavé de quasi de veau snaker cuit basse température sauce foie gras
- Chapon poché à la crème forestière cuit basse température sauce foie gras

 45'/80°

★ ACCOMPAGNEMENT ★

Gratin dauphinois truffé & poêlée de champignons frais

DESSERTS :

- Royal chocolat ou Passionata fruits rouges

★ 29,90€



MENU SUPRÊME

Indiquez
le nombre
de menus
désirés ici

COCKTAIL ★

Verrine de chorizo au parmesan & copeaux de jambon ibérique

ENTRÉES ★

- Fois gras cuit basse température accompagné de son chutney d'oignons & de sa gelée ambrée
- Saumon fumé maison accompagné de sa sauce blanche citronnée

CHAUD ★

- Croustillant d'écrevisses et Saint-Jacques : (+ 3€)
- Croustillant de ris de veau : (+ 3€)

 15/180°

PLATS ★

- Civet de biche sauce grand veneur
- Pavé de filet de boeuf sauce morilles
- Ballotin de poularde farcie aux marrons, sauce foie gras
- Sandre en papillote accompagné de sa purée à la truffe noire tomate confite sauce au beurre blanc

 45/80°

ACCOMPAGNEMENT :

Gratin dauphinois truffé & poêlée de champignons frais

DESSERTS : ★

- Royal chocolat : mousse chocolat croquant, praliné, feuilletine
- Passionata fruits rouges, génoise, mousse framboises, compotée de myrtilles

12,90€

MENU ENFANT ★

Indiquez
le nombre
de menus
désirés ici

Médaille de mousse de canard

- Paupiette de dinde bambino au jambon et fromage, accompagné de churros façon pommes dauphines
- Royal chocolat ou Passionata fruits rouges

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 - Tél : 05 49 88 44 10

N° SIRET: 521 706 812 00018

Directrice artistique : Pascale Guilbard, 86000 Poitiers, Tél : 0786106392 - RBS Imprimerie, 86000 Poitiers - Ne pas jeter sur la voie publique