



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

COMMANDES MINIMUM 72H AVANT

(Ouvert les Lundis 23 et 30 décembre, les mardis 24 et 31 décembre de 8h à 17h)



MENU à la CARTE

VERRINES



2,90€
pièce

- Verrine de foie gras & son crumble pomme
- Verrine de chorizo avec son carpaccio de parmesan & jambon ibérique
- Verrine fraîcheur de saumon et guacamol au fromage frais


DÉLICES



7,90€
(x12)

- Escargots en persillade  10'/180°

24,90€
(x30)

- Assortiment de mignardises (4/6 personnes)  5'/180°
(Quiches 3 fromages, mini pizzas, quiches saumon, minis croque-monsieur)

ENTRÉES



 15'/180°

6,90€
pièce

- Saint-Jacques à la Normande
- Croustillant de ris de veau & chapon
- Croustillant de fruits de mer
- Brioche parisienne au saumon
- Brioche parisienne au foie gras

7,90€
pièce

- Mini burger de foie gras & son chutney d'oignons  2'/180°

8,90€
pièce

- Cassoline d'écrevisses & Saint-Jacques  15'/180°

10,90€
pièce

- Saumon fumé accompagné de sa chantilly citronnée
- Foie gras accompagné de son chutney d'oignons & sa gelée royale

INDIQUEZ LA QUANTITÉ DÉSIRÉE DANS CHAQUE CERCLE

RÉSERVATION

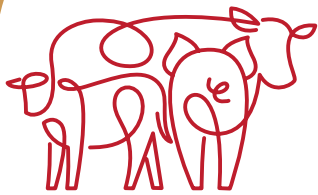
Votre Nom et Prénom :

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

- Cocotte de parmentier de joue de boeuf au foie gras  45'/80°
- Magret de canard sauce forestière  30'/80°
- Chapon poché cuit basse température à la crème de morille
- Caille désossée farcie pomme/raisin sauce sucrée salée
- Mijoté de paleron de veau aux marrons sauce forestière
- Pavé de saumon au beurre blanc accompagné de son écrasée de pomme de terre et d'une poêlée de champignons *
- Médaillon de chapôn farce légère au cognac sauce foie gras  45'/80°
- Pavé de quasi de Veau sauce foie gras
- Pavé de filet de rumsteak sauce foie gras
- Duo d'aumônière de cabillaud et saumon accompagné de son écrasée de pomme de terre et sa poêlée de champignons frais *
- Civé de biche sauce grand veneur
- Duo de ris de veau et chapon aux morilles, accompagné de son écrasée de pomme de terre au beurre salé *  45'/80°

10,90€
pièce

12,90€
pièce

14,90€
pièce

16,90€
pièce

★ Sauce 30cl

- Forestière
- Pomme raisin
- Foie gras
- Morilles

6,90€

9,90€

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

(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



19,90€

MENU FESTIF

Indiquez le nombre de menus désirés ici

Brioche parisienne au saumon

Cocotte Parmentier de joue de bœuf au foie gras

- Royal chocolat lactée caramel biscuit Joconde
- Nougat pêche de vigne à la pistache croquant chocolat blanc



26,90€



MENU GOURMAND

Indiquez le nombre de menus désirés ici

COCKTAIL

Verrine de chorizo au parmesan et copeaux de jambon Ibérique

ENTRÉES

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

CHAUD

- Croustillant de la mer (+ 3€)
- Croustillant de ris de veau et chapon (+ 3€)

15'/180°

PLATS

- Caille désossée farcie pommes/raisins sauce sucrée/salée
- Mijoté de paleron de veau aux marrons sauce forestière
- Médaillon de chapon farce légère au cognac sauce foie gras
- Pavé de filet de rumsteack sauce crémeuse aux morilles
- Pavé de saumon au beurre blanc accompagné de son écrasée de pomme de terre

45'/80°

★ ACCOMPAGNEMENT ★

Gratin dauphinois truffé & poêlée de champignons frais

*Pâtisseries
Bruno Vincelot*

BÛCHES :

- Royal chocolat lactée caramel biscuit Joconde
- Nougat pêche de vigne à la pistache croquant chocolat blanc

12,90€

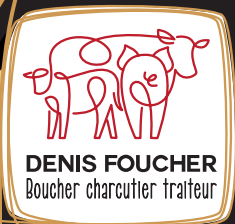
MENU ENFANT

Indiquez le nombre de menus désirés ici

Bûchette de rillettes d'oie

Burger de poulet accompagné de churros façon pommes dauphines

Royal chocolat lactée caramel biscuit Joconde



★ 29,90€

MENU SUPRÊME

Indiquez
le nombre
de menus
désirés ici

COCKTAIL

Verrine de chorizo au parmesan et copeaux de jambon Ibérique

ENTRÉES

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

CHAUD

- Croustillant de la mer (+ 3€)
- Croustillant de ris de veau et chapon (+ 3€)

 15'/180°

PLATS

- Médaillon de chapôn farce légère au cognac sauce foie gras
- Sauté de biche et sa sauce Grand Veneur

 45'/80°

ACCOMPAGNEMENT : Gratin dauphinois truffé & poêlée de champignons frais

- Duo de ris de veau et chapon aux morilles, accompagné de son écrasée de pomme de terre au beurre salé (+ 3€)
- Duo de papillote de cabillaud et de saumon au beurre blanc accompagné de son écrasée de pomme de terre et sa poêlée de champignons

Pâtisseries
Bruno Vincelot

DESSERTS :

- Royal chocolat lactée caramel biscuit Joconde
- Nougat pêche de vigne à la pistache croquant chocolat blanc

★ **CHAPON CUISINÉ ... 89,90€** ★

(Environ 8 personnes)

- Sauce Morilles
- Foie gras
- Pomme raisin

OUVERT les LUNDIS 23 et 30 DÉCEMBRE, les MARDIS 24 et 31 DÉCEMBRE de 8H à 17H, ANNÉE 2024 !