

MENU A 10€50

- Feuilleté jambon
- Civet de sanglier
- Gratin dauphinois

MENU A 16€50

- Médaillon de saumon
- Sole
- Gigolette de pintade
- Crozet crème aux chanterelles

MENU A 24,60€

- Saumon fumé
- Vol au vent au ris de veau
- Dos de loup de mer velouté de homard
- Cuisse de canette aux morilles
- Gratin de cardon

LA BOUCHERIE BALANDRAUD

VOUS SOUHAITE

D'AGREABLES FETES

DE FIN D'ANNEE

BOUCHERIE CHARCUTERIE
TRAITEUR BALANDRAUD
07610 VION
04 75 08 32 86



NOEL 2022 ET REVEILLON 2023

POUR NOEL :

Merci de passer vos commandes avant le 18 décembre

Le magasin sera ouvert le 24/12 de 8h à 17h et le 25/12 de 8h30 à 11h

Le magasin sera fermé le vendredi 23

POUR LA NOUVELLE ANNEE :

Merci de passer vos commandes avant le 25 décembre

Le magasin sera ouvert le 31/12 de 7h30 à 16h

Fermeture 1^{er} janvier

BUFFETS COCKTAILS

- Minis feuilletés : 2.80€/100Gr

LES ENTREES FROIDES

- Aspic œuf jambon : 1.90€/pce
- Médaillon de saumon : 3.90€/pce
- Saumon fumé : 75€/kg
- Foie gras Maison : 129€/kg

LES ENTREES CHAUDES

- Coquille du pêcheur : 3,50€/pce
- Feuilleté jambon : 2.30€/pce
- Feuilleté escargots : 2.90€/pce
- Escargots : 5,20€/dz
- Vol au vent ris de veau: 4,90€/pce

LES LEGUMES CUISINES

- Pommes dauphine : 2,60€/part
- Purée à la truffe noir: 4,80€/part
- Gratin de courge aux châtaignes : 3,90€/part
- Gratin dauphinois : 2.90€/part
- Gratin de cardons : 3.60€/part
- Champignons et morilles à la crème : 7,40€/part
- Crozets crème aux chanterelles : 3,30€/pce

LES POISSONS CUISINES

- Filet de St Pierre à la champenoise: 6,90€/part
- Dos de loup de mer velouté de homard: 7,20€/part
- Sole persillée : 5.90€/part
- Gratin de fruits de mer : 4,50€/part

LES VIANDES CUISINEES

- Gigolette de pintade : 3.90€/part
- Cuisse de canette aux morilles : 5.90€/part
- Civet de sanglier : 5.80€/part
- Civet de cerf : 5,80€/part
- Mignon de porc aux morilles: 4.90€/part
- Chapon au vin jaune ; 6.50€/part

VOLAILLES FESTIVES :

- Chapon: 16,50€/kg
- Mini chapon: 18.90€/kg
- Dinde : 14.90€/kg
- Poularde : 15.50€/kg
- Chapon de pintade : 19.90€/kg

- Caille : 3.90€/pce
- Pigeon : 22.80€/kg
- Magret de canard : 30.90€/kg

} cuisson
offerte

GIBIERS (sur commande)

- Sanglier pour civet (épaule) : 14.50€/kg
- Cerf pour civet (épaule) : 14.50€/kg

CHARCUTERIES FESTIVES

- Boudin blanc nature : 10.50€/kg
- Boudin blanc aux morilles : 14.50€/kg
- Saucisson truffé à 1% : 24.50€/kg

FOIE GRAS ENTIER

FRAIS OU CUIT : 92€/kg

Quelques informations pratiques :

- Pour des parts copieuses, les poids suivants sont conseillés :
- Viande sans os : 220Gr
 - Poisson en sauce : 220Gr
 - Légumes : 250Gr
 - Pommes dauphines : 150Gr