

### MENU A 9€50

- Darne de saumon
- Gigolette de pintade forestier
- Gratin Dauphinois

### MENU A 17€50

- Foie gras
- sole
- cuisse de canette aux morilles
- risotto

### MENU A 24,20€

- saumon fumé
- pommes dauphines
- Chapon sauce foie gras
- gratin de cardon
- Filet de lotte à l'américaine

**LA BOUCHERIE BALANDRAUD**

**VOUS SOUHAITE**

**D'AGREABLES FETES**

**DE FIN D'ANNEE**

BOUCHERIE CHARCUTERIE  
TRAITEUR BALANDRAUD  
07610 VION  
04 75 08 32 86



# NOEL 2021 ET REVEILLON 2022

#### POUR NOEL :

Merci de passer vos commandes avant le samedi 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 jeudi 23

#### POUR LA NOUVELLE ANNEE :

Merci de passer vos commandes avant le samedi 25 décembre

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

Fermeture samedi 1<sup>er</sup> janvier

## BUFFETS COCKTAILS

- Minis feuilletés : 2.80€/100Gr

## LES ENTREES FROIDES

- Aspic œuf jambon : 1.90€/pce  
- Aspic saumon fumé : 1.90€/pce  
- Darne de saumon : 3.70€/pce  
- Saumon fumé : 69€/kg  
- Foie gras Maison : 89€/kg

## LES ENTREES CHAUDES

- Coquille du pêcheur : 3,20€/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 : 2,40€/part  
- Purée à la truffe noir : 4,30€/part  
- Gratin de courge aux châtaignes : 3,70€/part  
- Gratin dauphinois : 2,60€/part  
- Gratin de cardons : 3,60€/part  
- Champignons et morilles à la crème : 7,40€/part  
- Fagot de haricots : 0,90€/pce

## LES POISSONS CUISINES

- Lotte à l'américaine : 8,20€/part  
- Filet de sandre au beurre blanc : 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 chevreuil : 5,80€/part  
- Mignon de porc à la crème de morilles : 4.90€/part  
- Chapon sauce foie gras : 6.50€/part  
- Filet de poularde au vin jaune : 6,70€/part

## VOLAILLES FESTIVES :

- Chapon 15,90€/kg  
- Mini chapon 18,90€/kg  
- Dinde 14,90€/kg  
- Poularde : 15,50€/kg  
- Chapon de pintade : 18,90€/kg

} cuisson  
offerte

- Caille : 3.90€/pce  
- Pigeon : 21.80€/kg  
- Magret de canard : 21.50€/kg  
- Cuisse de canard : 10.50€/kg

## 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 : 62€/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