



BT

Boucherie Thierry

Boucherie
Charcuterie
Traiteur

45 avenue des Pyrénées
31120 LACROIX FALGARDE

05 61 76 24 98

boucheriethierry.com



Fêtes
2022

Aperitifs

- Assortiment de petits fours maison 20,90 € / 20 pce
- Verrines : 2€ / pce
 - Écrasé de potiron et crème au bleu
 - Effiloché de crabe et son crémeux de betterave
 - Purée de patates douces au magret séché
- Planches de Jambon sec Bellota prestige affinage 36 mois 118,90€ / kg
- Mini navette mousse de foie gras 0,85 € / pce
- Mini navette saumon fumé 0,85 € / pce
- Macaron salé au foie gras et pommes 1,50 € / pce

Entrées froides

- Planche de saumon Gravlax maison 69,90 € / kg
- Porcelet farci au confit d'oignons et pistaches 39,90€ / kg
- Pâté en croûte de truite aux amandes et au vin jaune 28,90 € / kg
- Pâté en croûte Richelieu canard 22,90 € / kg
- Pâté en croûte pintade morilles 26,90 € / kg

Entrées chaudes

- Coquilles Saint-Jacques et fondue de poireaux 8 € / pce
- Bouchée à la reine (ris de veau et morilles) 6,90 € / pce
- Boudin blanc :
 - au porto 16,90 € / kg
 - aux truffes 2% 26,90 € / kg
 - aux morilles 3% 20,90 € / kg
- Tourte forestière aux noix de Saint-Jacques et crevettes 7,50 € / pce
- Aumônière boudin blanc, pommes caramélisées et camembert 7 € / pce

Entrée au choix

- Tourte forestière aux noix de Saint-Jacques et crevettes
- Aumônière boudin blanc, pommes caramélisées et camembert

Plat au choix

- Fricassée de chapon sauce au cidre aux éclats de marrons
- Blanquette de lotte à la bisque de homard

Fromages

- Coulommiers aux brisures de truffes
- Conté prestige 18 mois

Dessert au choix

- Blanc manger aux fruits rouges
- Écrin de chocolat et noisettes



Menu festif

30 €
par personne

Pensez à commander
avant le 18 décembre.

Plats cuisinés

- Ris de veau morilles 46 € / kg
- Fricassée de chapon sauce au cidre et éclats de marrons 24,90 € / kg
- Blanquette de lotte à la bisque de homard 26,90 € / kg

Accompagnements

- Fagots de haricots verts 1,50 € / pce
- Purée de butternut aux éclats de marrons 22,90 € / kg
- Pommes dauphines 15,90 € / kg
- Poêlée ardéchoise (pleurotes, éclats de marrons, pommes de terres rôties) 20,90 € / kg

Bœuf

- Rumsteak 25,90 € / kg
- Filet de bœuf (tournedos ou rôti) 43,90 € / kg
- Côte de bœuf maturée 45,50 € / kg

Agneau

- Carré d'agneau en croûte d'herbes 29,90 € / kg
- Gigot en rôti 25,90 € / kg
- Épaule d'agneau en rôti :
 - Nature 25,90 € / kg
 - Avec insert de beurre persillé 29,90 € / kg

Veau

- Filet de veau (grenadin ou rôti) 49,90 € / kg
- Rôti de veau (quasi ou noix) 28,90 € / kg
- Rôti de veau Orloff 30,90 € / kg

Préparations festives

à cuire

- Rôti de veau Mère Noël
(Pain d'épices et oranges confites) 34,90 € / kg
- Filet de bœuf Rossini 49,90 € / kg
- Filet mignon de Noël
(Marrons, cèpes, noix) 30,90 € / kg
- Rôti de bœuf forestier
(Fondue de cèpes, échalotes, persillade) 32,90 € / kg
- Rôti de chapon farci* (voir farce) 27,90 € / kg
- Rôti de pintade farci* (voir farce) 25,90 € / kg
- Rôti de canette farci* (voir farce) 25,90 € / kg
- Caille farcie 8 € / pce
- Rôti de magret
Nature 34,90 € / kg
Aux oranges confites et miel 38,90 € / kg

Volailles festives

- Chapon 17,90 € / kg
- Pintade chaponnée 20,90 € / kg
- Pintade 13,90 € / kg
- Poularde 15,90 € / kg
- Caille 19,90 € / kg
- Canette 14,90 € / kg
- Magret de canard 32,90 € / kg

Farces

- Farces fine nature
(veau, porc, œuf, persillade) 14,90 € / kg
- Marrons, cèpes, foie gras 25,90 € / kg
- Morilles, pistaches 22,90 € / kg

À la suite de l'augmentation de prix des volailles (20%) nous n'avons d'autres solutions que d'augmenter légèrement les prix par rapport à l'année dernière.

De plus, les oies et dindes seront indisponibles à la commande pour cause d'influenza aviaire.

Merci de votre compréhension.