



## **Volailles festives**

Chapon	18,90€ /kg
Pintade chaponnée	20,90€ /kg
Pintade	14,90€ /kg
Poularde	21,90€ /kg

Caille	19,90€ /kg
Canette	14,90€ /kg
Magret de canard	32,90€ /kg

## **Farces**

Farce fine nature (veau, porc, oeuf, persillade)	16,90€ /kg
Marrons, cèpes, foie gras	26,90€ /kg
Morilles, pistaches	24,90€ /kg
Pain d'épices, orange, miel	25,90€ /kg

## **Menu de fêtes** **37€**

Coquilles St-Jacques  
ou

Tourte ris de veau et foie gras

Blanquette de lotte au safran ou Chapon sauce  
champagne et morilles

Avec poêlée gourmande ou forestière

Brie truffé

Écrin au chocolat  
ou

Rosace vanille exotique

## **Agneau**

Carré d'agneau en croûte d'herbes	34,90€ /kg
Gigot rôti	31,90€ /kg

Épaule d'agneau en rôti :

 Nature	31,90€ /kg
 Insert de beurre persillé	33,90€ /kg

## **Boeuf**

Rumsteak	32,90€ /kg
Filet de boeuf (tournedos ou rôti)	59,90€ /kg

## **Veau**

Filet de veau (grenadin ou rôti)	53,90€ /kg
Rôti de veau (quasi ou noix)	32,90€ /kg
Rôti de veau Orloff	35,90€ /kg

**45 Avenue des pyrénées**  
**31120 Lacroix-Falgarde**

**05 61 76 24 98**



 **Boucherie**

 **Charcuterie**

 **Traiteur**

 **Joyeuses Fêtes**  
**2025** 

## ★ Verrines

3€ /pce

★ Tartare de tomate et queue de crevette au piment d'Espelette

★ Tartare de saumon et crème d'avocat

★ Caviar d'aubergine, ricotta et coppa

## ★ Apéritifs

Chiffonnade Jambon cru Bellota 12,90€ /100g

Escargots de bourgogne 9,80€ /12 pcs

Assortiment de mini-quiches 21,90€ /25 pcs

Mini navette : 0,95€ /pce

★ Mousse de foie gras

★ Saumon fumé

Mini blinis tapenade tomate et chiffonnade de jambon serrano 0,95€ /pce

Foie gras mi-cuit 105,90€ /kg

## ★ Entrées froides

Planche de saumon gravlax 79,90€ /kg

Porcelet farci 39,90€ /kg  
(confit d'oignons et pistaches)

Pâté en croute :

★ Richelieu canard 22,90€ /kg

★ Pintade, morilles 26,90€ /kg

★ Filet de canard et figues 33,90€ /kg

★ Oie aux pêches et insert foie gras 37,90€ /kg



## ★ Entrées chaudes

Coquilles Saint-Jacques 8,00€ /pce

Bouchées à la reine 6,90€ /pce  
(ris de veau et morilles)

Boudin blanc :

★ au porto 17,90€ /kg

★ aux morilles 3% 20,90€ /kg

★ aux truffes 2% 26,90€ /kg

Tourte ris de veau et foie gras 5,90€ /pce

## ★ Accompagnements

Gratin dauphinois truffé 22,90€ /kg

Fagot de haricots verts lardé 1,60€ /pce

Purée de butternut aux éclats de marrons 22,90€ /kg

Pommes dauphines 22,90€ /kg

Beignets de courgette 23,90€ /kg

Poêlée forestière 20,90€ /kg  
(pommes de terre en persillade et champignons forestiers)

Poêlée gourmande 21,90€ /kg  
(champignons, fèves, haricots verts et persillade)

## ★ Plats cuisinés

Ris de veau aux morilles 54,90€ /kg

Chapon sauce champagne et morilles 28,90€ /kg

Blanquette de lotte au safran 39,90€ /kg

## ★ Préparations festives

Rôti de veau Mère Noël 34,90€ /kg  
(pain d'épices et orange)

Filet de boeuf Rossini 67,90€ /kg

Filet mignon de Noël 30,90€ /kg  
(marrons, cèpes, noix)

Rôti de boeuf forestier 34,90€ /kg  
(fondue de cèpes, échalotes, persillade)

Rôti de chapon farci\* 28,90€ /kg

Rôti de pintade farci\* 26,90€ /kg

Rôti de canette farci\* 26,90€ /kg

Caille farcie\* 8,00€ /pce

(\*) : Voir dans la rubrique "farces"

Rôti de magret :

★ Nature 34,90€ /kg

★ Oranges confites et miel 38,90€ /kg

★ Foie Gras 59,90€ /kg

