

Volailles d'Auvergne

***Dinde Fermière d'Auvergne Label Rouge**
De 2.300 Kg à 3.000Kg
23,26€/Kg

***Chapon Fermier d'Auvergne Label Rouge**
De 2.900Kg à 3.300Kg
20,70€/Kg

***Chapon Pintade des Landes Label Rouge**
De 1.300Kg à 1.600Kg
27,76€/Kg

***Magrets de Canard**
Environ 400g
35,00€/Kg

***Pigeon**
Environ 500g
39,08€/Kg

***Caille**
Environ 230g
5.00€ pièce

***Farce de Noël (Volaille /Marron/Raisin)**
17,14€/Kg

Toutes nos volailles sont prêtes à cuire et sans abats

IDEES CADEAUX : *** PANIERES GARNIES PERSONNALISEES** *** CARTES CADEAUX**

**Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas...
Pensez à passer votre commande pour Noël avant le 19 décembre et pour la Saint Sylvestre avant le 27 décembre.**

*L'équipe de la boucherie est heureuse de vous accompagner en cette période de fin d'année. Nous vous souhaitons de passer d'agréables fêtes et vous présentons nos meilleurs vœux pour l'année à venir.
Au plaisir de vous revoir,
Cordialement,*

Votre Boucher Charcutier

Pour nous contacter :
Boucherie Charcuterie Chabory F.
Rte du Mont-Dore
63680 La Tour d'Auvergne

Tél : 0473216506
Mail : chabory.frederic@orange.fr



**CARTE DES FETES DE
FIN D'ANNEE 2023**

Mises en Bouche

- * Mini-Bouchées d'Escargots
10.00€ les 10 pièces
- * Mini Burgers noirs au Saumon
2,00€ pièce
- * Mini Burgers fromage et foie gras
2,00€ pièce
- * Pâté Croûte Cocktail
(env.500g)
12,90€ pièce

Charcuterie

- * Foie Gras de Canard 30 %
89.00€/Kg
- * Foie Gras de Canard Entier Maison
111.00€/Kg
- * Mousse de Canard Supérieure
27,86€/Kg

Pâté en Croûte

- * Pâté en Croûte de Canard à la Pistache
19,04€/Kg
- * Pâté en Croûte de Cerf
Pommes et Noisettes
25.65€/Kg
- * Pâté en Croûte de Ris de Veau
37.68€/Kg
- * Pâté en Croûte de Saumon Farci
24.05€/Kg

Galantines

- * Porcelet Farci
35,07€/Kg
- * Oie Farcie flambée au Cognac
38,08€/Kg
- * Galantine de Biche aux Myrtilles
35,70€/Kg
- * Galantine de Pintade Farcie au
Camembert et Pommes
46,85€/Kg

Entrée Froide de la Mer

- * Saumon Fumé 68.15€/Kg
- * Truite Fumée 55,00€/Kg

Entrées chaudes

- * Coquilles St Jacques
7.11€ pièce
- * Cassolettes de Volaille au Foie Gras et
Morilles
6.00€ pièce
- * Cuisses de Grenouilles en Persillade
(env.125g)
9,20€/ pers
- * Escargots de Bourgogne
8.30 € la douzaine
- * Bouchées à la Reine
3.20€ pièce
- * Bouchées aux Ris de Veau
4,20 € pièce
- * Boudin Blanc aux Morilles
20,78 €/Kg
- * Boudin Blanc au Porto
15,63 €/Kg

Plats Cuisinés de la Mer

- * Pavé de Saumon sauce Beurre Citron
38.00€/Kg soit **environ 9,50€/personne**
- * Dos de Cabillaud au Beurre et Agrumes
45,57€/Kg soit **env. 11,30€/personne**

Plats Cuisinés de la Terre

- * Sauté de Porcelet à la Bière
32,00/Kg **soit env.8,00€/personne**
- * Sauté d'Autruche Sauce Mandarine
28.00€/Kg soit **env. 7,00 €/personne**
- * Cailles Farcies Sauce Raisin
37,20/Kg **soit env.9,30€/personne**

Accompagnements

- * Pommes Dauphine
25,53€/Kg
- * Röstli Lardon Emmental
21,00€/Kg soit **2,50€ pièce**
- * Beignets de Courgettes
20,00/Kg
- * Gratin Dauphinois
17,50€/Kg soit **env. 5,00€/personne**
- * Gratin de Pommes de Terre au Saint
Nectaire
18,50Kg soit **env. 6,00€/personne**
- * Marrons Confits
31,06/Kg soit **env.4,00€/personne**
- * Mini Tourtes aux Champignons
3,40€ pièce