

Menu 1 à 17,90 €

- ~ Bouchée à la reine
- ~ Soufflé de saumon cœur de St-Jacques sauce homardine
- ~ Flan de légumes



Menu 3 à 52,90 €

Mise en bouche :

- ~ 2 verrines aux choix
- ~ 2 toasts aux choix

Entrée froide :

- ~ 1 demie queue de langouste avec sa macédoine ou
- ~ terre et mer entre foie gras et saumon fumé

Entrée chaude :

- ~ cassolette de grenouille persillées ou
- ~ cassolette de St Jacques et julienne de légumes ou
- ~ cassolette de chapon morille sauce foie gras

Plat chaud :

- ~ Pavé de veau sauce foie gras et ses brisures de truffes, crêpes parmentières ou
- ~ soufflé de sandre aux écrevisses sauce safranée et son flan de légumes



Menu 2 à 29,90 €

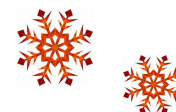
- ~ 2 verrines apéro aux choix
- ~ Escargot dans leur maison
- ~ Chapon rôti au jus et son médaillon de farce fine
- ~ Gratin dauphinois



04.74.22.13.15
laboucherieparisienne@outlook.fr
[Http://www.boucherie-parisienne.fr](http://www.boucherie-parisienne.fr)
94 bd de brou, bourg-en-bresse



24 et 31 décembre
6h30-16H45



Venez découvrir
notre
nouvelle carte



Joyeuses
Fêtes



Venez nous retrouver
sur notre page facebook :
La boucherie Parisienne

Apéritif

Verrines : 1,80 € la pièce

- ~ chèvre, tomate séchée
- ~ guacamole, tartare de tomate
- ~ crème de foie gras, confit d'oignon
- ~ mousse de saumon fumé, crème citron

Toasts : 1,80 € la pièce

- ~ écrevisse, sauce façon maltaise
- ~ jambon cru, parmesan
- ~ foie gras, compotée de figue
- ~ saumon fumé, aneth

Feuilletés : 4,20 € les 100g

- ~ olives
- ~ jambon, fromage
- ~ saucisse
- ~ Gougère fromage

Entrée froide

Crème brûlée au foie gras 3,90 € la pièce

Demi queue de langouste avec sa macédoine 22,90 € la part

Foie gras de canard maison 149 € le kg

Médaille de saumon avec sa macédoine 6,10 € la part

Panacotta foie gras Confit oignon 5,90 € la part

Pâté croûte jurassien (volaille, vin jaune, morille) 34,90 € le kg

Saumon fumé maison 75 € le kg

Terrine de canard aux pistaches et foie gras 34,90 € le kg

Terrine duo de poissons (saumon / sandre) 34,90 € le kg

Plats chaud

Chapon rôti au jus et son médaillon de farce fine 12,90 € la part

Civet de biche 9,90 € la part

Civet de sanglier 9,90 € la part

Dinde fermière rôtie aux marrons et son jus 12,90 € la part

Pavé de veau sauce foie gras et ses brisures de truffes 14,90 € la part

Pintade sauce forestière 10,90 € la part

Poulet de Bresse au vin jaune Supplément morilles 14,90 € la part 3 €

Poulet fermier aux écrevisses 12,90 € la part

Poulet fermier aux morilles 14,90 € la part

Soufflé de sandre aux écrevisses sauce safranée 8,90 € la pièce

Soufflé de saumon cœur St-Jacques sauce homardine 8,90 € la pièce

Entrée chaude

Bouchée à la reine (volaille, champignons, quenelle, crème) Supplément morilles 6,90 € la pièce 3 €

Bouchée de la reine mer (sandre, saumon, quenelle) sauce noilly prat (vin cuit) 8,90 € la pièce

Boudin blanc nature 21,90 € le kg

Boudin blanc truffée 31,90 € le kg

Cassiolette chapon morille Sauce foie gras 8,90 € la pièce

Cassiolette de grenouilles persillées et crémees 8,90 € la pièce

Cassiolette de ris de veau champignons, quenelle 8,90 € la pièce

Cassiolette de St Jacques sauce homardine 8,90 € la pièce

Escargots dans leur maison 8,60 € la douzaine

Saucisson à cuire truffée et pistachée 59,90 € le kg

Accompagnement

Crêpes parmentières	33,90 € le kg	Gratin de cardons	21,90 € le kg
Flan de légumes	2,50 € la part	Purée de marrons	22,90 € le kg
Gratin dauphinois	15,50 € le kg	Purée à la truffe	25,90 € le kg

Volailles effilées (issus de la maison Miéral) Prix au cours

Canard / oie fermière	Dinde fermière
Chapon de Bresse	Pintade fermière
Chapon fermier	Poularde de Bresse
Dinde de Bresse	Poulet de Bresse

Possibilité de farcir ou de cuire sur demande !