

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



Boucherie Parisienne

Artisan Boucher Charcutier Traiteur



Venez découvrir
notre
nouvelle carte



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

- ~ écrevisses, 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 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

Cassolette chapon morille
Sauce foie gras

8,90 € la pièce

Cassolette de grenouilles
persillées et crémées

8,90 € la pièce

Cassolette de ris de veau
champignons, quenelle

8,90 € la pièce

Cassolette 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

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

Médaillon 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 14,90 € la part
Supplément morilles 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

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 !

