

Menu Degustation € 26.90

Paté en Croute au Poulet et à la Crème de
Bresse

ou

Vol au Vent aux Ris de Veau

Emincé de Dinde Sauce Morilles
et sa Galette de Pommes de Terre

Assiette 3 Fromages

Menu Festif € 30.90

Foie Gras de canard Maison
et sa compotée d'oignons

ou

Saumon fumé maison et sa crème fouettée
citron ciboulette

Aumônière de Poularde à la Crème de Morilles
ou

Cassolette de Noix de Saint-Jacques et
Crevettes sauce Coteau du Layon

Pavé de sandre au Beurre Nantais
et sa julienne de légumes

ou

Suprême de Pintade sauce Morilles
et son Gratin Dauphinois

Assiette 3 Fromages

 Dernier délai pour les commandes de Noël, le 16
décembre. Dernier délai pour les commandes du jour de
l'an, le 23 décembre.



BOUCHERIE
CHARCUTERIE - TRAITEUR
DES SORINIERES

Toute l'équipe de la boucherie
Vous souhaite de très belles fêtes de fin
d'année

Carte des Fêtes

2023-2024

Magasin ouvert
les Dimanches 24 et 31 Décembre
de 8h30 à 13h00

0228018842

Dernier délai pour les commandes de
Noël, le 16 décembre
Dernier délai pour les commandes de
jour de l'an, le 23 décembre



Les idées apéritives.

Pain Surprise Terre et Mer
Petit Paté en Croute Noisettes ou Morilles
Mini Cake Foie Gras et Figs
Gougères (plateau de 20)
Mini Verrine (Saumon, Fromage frais, Concombre)
Mini Verrine (Saint-Jacques, Carottes, Pommes Fondantes)

la pièce € 28.50
la pièce € 6.90
la pièce € 4.95
le plateau € 7.90
la pièce € 1.90
la pièce € 1.90

Les charcuteries festives.

Boudin Blanc aux Morilles
Boudin Blanc à l'ancienne
Galantine Précieuse (dinde, pistache, coeur de foie gras)
Galantine de Chapon aux Girolles
Terrine de Caille aux raisins
Terrine de Confit de Canard aux Girolles
Rillettes d'Oie

Le kg € 28.90
Le kg € 26.90
Le kg € 34.90
Le kg € 34.90
Le kg € 35.90
Le kg € 45.90
Le kg € 32.90

Les Entrées Froides.

Écrin de homard et Saint-Jacques au Riesling
Rillettes aux Deux Saumons
Saumon Fumé
Foie Gras de Canard
Pâté croûte pyramide des saveurs
Porc, Pistaches, Bloc Foie Gras de Canard

La pièce € 5.50
Le kg € 38.50
Le kg € 64.90
La part 50g € 8.50
Le kg € 39.70

Les Entrées Chaudes.

Cassolette de Noix de Saint-Jacques et Crevettes
sauce Coteau du Layon
Coquille Saint-Jacques à la Bretonne
Aumônière de Poularde à la Crème de Morilles
Vol au Vent aux Ris de Veau

La pièce € 8.10
La pièce € 7.20
La pièce € 7.20
La pièce € 6.90

Les Poissons cuisinés.

Pavé de sandre au Beurre Nantais
Paupiette de saumon sauce Riesling

La Part € 10.90
La Part € 8.90

Les Viandes cuisinées.

Pavé de Veau sauce aux Cèpes et au Foie Gras
Suprême de Pintade sauce Morilles
Sauté de Porcelet à la Bière de Noël et au Sirop
d'Erable

La Part € 10.90
La Part € 10.90
La Part € 9.90

Les Accompagnements.

Tatin D'ouceur d'hiver (Panais, patate
feuilletée, Potirons, Amandes) 160g
Purée de Patates Douces et sa Pointe de Cannelle
Fricassée de Champignons aux marrons
Gratin Dauphinois

La Part € 5.50
La Part € 4.10
La Part € 3.50
La Part € 3.90

Les Préparations Bouchères Crues.

Roti de Chapon Farci aux Morilles et aux éclats de Marrons
Roti de Pintade Farci au Boudin Blanc, Foie Gras et Pommes
Caramélisées
Roti de Veau Farce Fine (Citron confit, Gingembre et Pétales
de coco
Caille Farcie Pommes, Foie Gras

Le kg € 33.90
Le kg € 31.60
Le kg € 32.90
La pièce € 6.10

Les Volailles Festives.

de Challans

des Landes

Dinde (8/12pers) Le kg € 22.50
Chapon (6/12 pers) Le kg € 19.90
Mini Chapon (5pers) Le kg € 21.90
Poularde (4/6pers) Le kg € 18.60
Pintade (4/5pers) Le kg € 15.55
Caille La pièce € 5.40

Dinde (8/12pers) Le kg € 22.50
Chapon (6/12 pers) Le kg € 19.90
Mini Chapon (5pers) Le kg € 21.90
Poularde (4/6pers) Le kg € 18.60
Pintade (4/5pers) Le kg € 15.55

.....Découpe de volaille sur commande
(suprême, cuisse.....)

Les Gibiers.

Prix au cours

Roti de Biche
Roti de Chevreuil
Roti de Sanglier

Pavé de Biche
Pavé de Chevreuil
Pavé de Sanglier