



BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

LE VEAU GRAS



*Carte des
fêtes*

DÉCEMBRE 2024



Entrées froides

	Ballotine de cochon pistachée	29.50€ le kg
NEW!	Ballotine de canard au porto et éclats de figues	29.50€ le kg
	Mini pâté en croute à la myrtille	26.90€ le kg
NEW!	Pâté en croute volaille et ris de veau	26.90€ le kg
	Terrine de chapon, noisettes, cèpes et éclats de foie gras	39.90€ le kg
	Foie gras mi-cuit	169.00 € le kg
	Saumon écossais fumé à la vertical *	85.00 € le kg
	Verrine de fromage frais au citron vert, crevettes, crabes et son crumble aux agrumes	8.50 € pièce
NEW!	Bûche de Noël, St Jacques, Homard et billes d'agrumes	39.90€ le kg

* Produit artisanal de qualité non produit par nos soins



Entrées chaudes

	Assortiments de petits fours salés	29.90€ le kg
	Tatin de St Jacques et gambas aux échalotes confites	8.90€ pièce
	Coquille St Jacques à la dieppoise	8.90€ pièce
	Bouchée à la reine et aux ris de veau	7.90€ pièce
	Diot en brioche	7.90€ pièce
NEW!	Tourte feuilletée canard et morilles (2pers)	14.90€ pièce
	Gros escargots de Bourgogne farçis	9.90€ la dz
	Boudin Blanc nature	17.90€ le kg
	Boudin Blanc aux morilles	25.90€ le kg
	Boudin Blanc à la truffe	25.90€ le kg



Poissons

**Filet de St pierre et son crémeux
aux morilles**

14.90€ la part

Filet de turbot sauce champagne

14.90€ la part

NEW! Omble chevalier en croûte d'amandes

14.90€ la part

**NEW! Médaillon de bar farce fine à l'estragon
sauce combava**

14.90€ la part



Viandes

Ballottine de poularde et son jus aux marrons

14.90€ la part

Fricassée de chapon aux cèpes

14.90€ la part

Dos de cerf sauce aux figues

16.90€ la part

**NEW! Grenadin de veau sauce échalottes confites
et poivre de timut**

14.90€ la part

Ris de veau sauce morilles

14.90€ la part

Accompagnements



Poêlée de Noël : choux, butternut, châtaigne aux épices

5.90€ la part

Légumes d'antan rôtis

5.90€ la part

Purée de butternut

5.90€ la part

Gratin dauphinois

4.90€ la part

Gratin dauphinois aux cèpes

5.90€ la part

Pommes dauphine au potimarron

5.90€ la part

NEW! Mille feuille de pommes de terre, truffe et parmesan

5.90€ la part

Volailles

Dinde du Gers (8 - 10 pers)	27,50€ Le kg
Chapon du Gers (8 - 10 pers)	27,50€ Le kg
Mini Chapon du Gers (6 - 8 pers)	28,50€ Le kg
Poularde du Gers (5 - 6 pers)	25,90€ Le kg
Pintade du Gers (6 - 7 pers)	21,90€ Le kg
Poulet de Bresse (5 - 6 pers)	24,90€ Le kg
Canette des Dombes (5 pers)	16,90€ Le kg
Caille des Dombes	24,90€ Le kg

Toutes nos volailles françaises, prêtes à cuire, peuvent être agrémentées d'une farce fine nature 17,90€ le kg ou aux marrons 19,90€ le kg.

Possibilité de cuire votre volaille pour un supplément de 15€

Nos Horaires pendant les fêtes:

Tous les jours 7h30 à 12h30 - 15h30 à 19h30

Les 23 - 24 et 30 - 31 décembre ouverture non-stop de 7h30 à 19h30

Prise de commande jusqu'aux 23 et 30 Décembre

Toute l'équipe du veau gras vous souhaite de joyeuses fêtes

Tel : 04 50 34 47 36