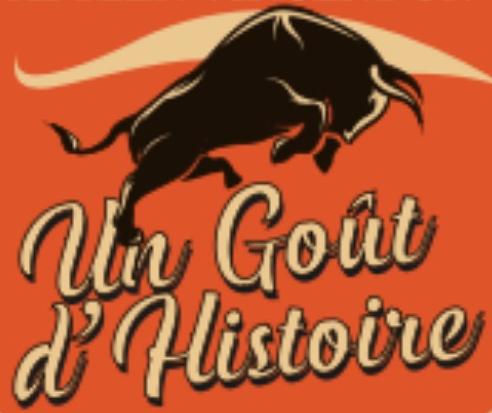


Boucher - Charcutier - Traiteur
ADRIEN VINCENDON



LE COIN DU BOUCHER



Nos Volailles et Découpes Fermières

Chapon	22,90 €/Kg
Poularde	21,90 €/Kg
Dinde	24,90 €/Kg
Pintade	17,90 €/Kg
Pintadeau	28,90 €/Kg
Chapon de Bresse	57,90 €/Kg
Poularde de Bresse	46,90 €/Kg
Poulet de Bresse	23,90 €/Kg
Caille	6,90 €/pièce
Filet de caille	36,90 €/Kg
Cuisse de chapon	22,90 €/Kg
Suprême de chapon	31,90 €/Kg
Magret de canard	34,90 €/Kg
Foie gras de canard frais IGP Sud-Ouest	Prix au cours

Les Farces



Festive

Veau haché, marrons, morilles, foies gras, échalotes.....32,90 €/Kg

Périgourdine

Veau haché, magrets fumés, foies gras, pignons de pin, échalotes,
Montbazillac.....32,90 €/Kg

Diamant noir

Veau haché, truffes, échalotes, Cognac.....34,90 €/Kg

Maraîchère

Veau haché, butternut, marrons, échalotes, graine de courge....29,90 €/Kg

Les Incontournables

Filet de bœuf.....49,90 €/Kg

Tournedos.....49,90 €/Kg

Grenadin de veau.....44,90 €/Kg

Fondue Bourguignonne.....31,90 €/Kg

Pierrade (bœuf, veau, poulet, canard).....29,90 €/Kg

Fondue Bressane.....20,90 €/Kg

Rôti de volaille (à composer).....31,90 €/Kg

(Hors volailles de Bresse)

Les Gibiers

Cerf, chevreuil, sanglier, faisan.....Uniquement sur commande

Prix au cours

LE CONSEIL DU BOUCHER

SUR LA CUISSON...



...DE VOS VOLAILLES

Dinde ou chapon

Préchauffez votre four à 220°, puis enfournez votre volaille pendant 30 minutes. Abaissez votre four à 140° et laissez cuire 3h en arrosant régulièrement pendant la cuisson.

Poularde ou pintade chaponnée

Colorez votre volaille en cocotte dans un mélange beurre + huile. Une fois toutes les faces colorées, placez-la au four environ 2h à 140°C.

Volaille farcie

Si votre volaille est farcie, laissez-la cuire 15 minutes de plus.



...DE VOS RÔTIS



Rôti veau/volaille - Nature

Rôti farci - Volaille, veau

Belle coloration du rôti dans une casserole avec un mélange beurre + huile. Baissez le feu et laissez mijoter 30 minutes par livre. Arrosez votre viande durant toute la cuisson pour qu'elle soit toujours plus savoureuse.

Rôti de bœuf

Toujours sortir votre rôti du frigo 1h avant. Préchauffez votre four à 220°C, puis enfournez votre rôti 15 minutes par livre.

Filet de bœuf

Toujours sortir votre filet du frigo 1h avant. Préchauffez votre four à 220°C, puis enfournez votre filet 20 à 30 minutes, selon l'épaisseur.





**Nous vous remercions
d'anticiper vos commandes.**

Place Camille Gallon,
38540 Saint-Just-Chaleyssin
04.78.96.11.10

ungoutdhistoire@gmail.com

*Toute l'équipe
vous souhaite
de belles fêtes !*