



CARTE NOËL 2025

BOUCHER TRAITEUR
MAISON
LESPINASSE



POUR METTRE EN BOUCHE

12 Escargots au beurre persillé

12€ /dz

Bouchée festive

Morilles et ris de veau

9.90€ pièce

Coquille gourmande à gratiner

Fruits de mer et fondue de poireaux

9.90€ pièce

Verrine de langouste

Julienne de légumes perles marines

6.90€ pièce

Palet de saumon

Biscuit breton salé, fromage frais

9€ pièce

Brioche figue foie gras

4,50€ pièce



SÉLECTION COCKTAIL DINATOIRE*

Plateau de charcuteries (4 pers. mini)

6,80€ /pers.

Plateau mini burger saumon (20 pièces)

36.90€ /plateau

Plateau mini burger foie gras (20 pièces)

45,90€ /plateau

Trilogie de muffins festifs

Escargot, écrevisse, jambon braisé et truffe

6.90€ pièce

Pain surprise festif

*Foie gras, saumon fumé, sorpressa,
jambon blanc truffé, mortadelle, San Daniele*

60€ pièce



PRESTIGE ET TRADITION

Foie gras de canard extra JGP origine France 60gr /tranche** 10€ /tranche

Saumon fumé label rouge Ecosse **

12€ /100gr.

Cervelas truffé 3% (*Tuber Melanosporum*) et pistaché 2%

22€ /pièce

Boudin blanc à la truffe 1% (*Tuber Melanosporum*)

37,50€ kg.



* Articles non disponibles à l'achat en boutique

** Disponible à la coupe, au poids - sur demande ou en boutique

Photos non contractuelles



SAVEURS MARINES

Crevettes entières cuites non décortiquées

Au cours

La douzaine d'huîtres Gillardeau® (non ouvertes) Au cours



NOS CHEFS EN FÊTE

Estouffade de pintade aux morilles

16€ /part

Paleron de veau fondant aux cèpes

16€ /part

Caille désossée farcie au foie gras, sauce aux grillottes

17€ /part

Auguillette de chapon au jus et ses marrons

16€ /part

Gratin de fruits de mer

14€ /part

Tourte bressane (volaille de Bresse et châtaigne, truffe 3%)
4 pers.

40€ pièce



LES ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de cardons à la moelle

5€ /part

Pommes dauphines (1 portion : 3 pommes)

6,50€ /part

Gratin dauphinois à la truffe 0,02% (Tuber Aestivum)

7,50€ /part

Fricassée de pommes grenailles aux girolles

7,50€ /part

Clafoutis butternut, châtaigne et foie gras

6,50€ /part



* Articles non disponibles à l'achat en boutique
** Disponible à la coupe, au poids - sur demande ou en boutique

Photos non contractuelles



VOLAILLES FESTIVES (Prêtes à cuire)

Dinde fermière éfilée label rouge + 3,5 kg 8/10 pers.*	25,90€ /kg.
Chapon fermier pac label rouge + 3,5 kg 8/10 pers.**	25,90€ /kg.
Pintade chaponnée pac label rouge 2 kg /6 pers.**	28,90€ /kg.
Poulet de Bresse éfilé AOP mâle +2,2 kg /6 pers.*	26,90€ /kg.
Poularde de Bresse éfilée AOP mâle +1,8 kg /4 pers.	39,90€ /kg.
Cailles pac label rouge**	26,90€ /kg.
Supplément farce (Cognac-marron)	15€ /volaille
Cuisson (Découpe et sauce incluse)	10€ /volaille



PRÉPARATIONS BOUCHÈRES (Crues)

Filet de bœuf à rôtir	69,90€ /kg.
Tournedos de filet de bœuf à poêler (env. 200 gr.)	69,90€ /kg.
Pintade farcie à rôtir - 4 pers. <i>Cacahuète, épinard, courge, foie gras</i>	40€ /pièce



LES INTEMPORELS

Pierrade (250 gr au total) bœuf /dinde /canard	9€ /pers.
Fondue bourguignonne (250 gr de bœuf par pers.)	9€ /part
Fondue bressane (250 gr de filet de poulet label rouge)	8,50€ /pers.
Duo de fondue (125 gr de bœuf, 125 gr de filet de poulet)	9€ /pers



* Pesée entière - préparée après pesée - abats fournis à part
** Prête à cuire - pesée PAC - vendue sans abats





L'EXCELLENCE DES VOLAILLES LABEL ROUGE

LES VOLAILLES LABEL ROUGE SE DISTINGUENT PAR **DES CONDITIONS D'ÉLEVAGE EXEMPLAIRES**, GARANTES A LA FOIS DU **BIEN-ÊTRE ANIMAL** ET D'UNE **QUALITÉ GUSTATIVE SUPÉRIEURE**.

CONFORMÉMENT À UN **CAHIER DES CHARGES RIGoureux**, CHAQUE VOLAILLE PROFITE D'UN **ACCÈS EN PLEIN AIR** PENDANT AU MOINS **75 % DE SA VIE**, ÉVOLUANT AINSI DANS UN **ENVIRONNEMENT NATUREL, SPACIEUX ET SAIN**, PROPICE À SON DÉVELOPPEMENT.

ÉLEVÉES SUR UNE DURÉE **MINIMALE DE 140 JOURS (ENVIRON 20 SEMAINES)**, LES VOLAILLES LABEL ROUGE BÉNÉFICIENT D'UN **RYTHME DE CROISSANCE LENT ET HARMONIEUX**, GAGE D'UNE **CHAIR FERME ET SAVOUREUSE**. CE CYCLE D'ÉLEVAGE, **NETTEMENT PLUS LONG** QUE CELUI DES VOLAILLES ISSUES DE FILIÈRES CONVENTIONNELLES (EN MOYENNE **90 JOURS**, SOIT **13 SEMAINES**), ILLUSTRE PLEINEMENT LA **DÉMARCHE RESPECTUEUSE ET QUALITATIVE** DU LABEL ROUGE.

UN CHOIX ETHIQUE ET SAVOUREUX

NOS VOLAILLES LABEL ROUGE SONT **ÉLEVÉES DANS LE RESPECT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL**, ALLIANT **AUTHENTICITÉ ET SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL**.
UNE **QUALITÉ INCOMPARABLE**, PRÉSENTE **DANS CHAQUE BOUCHÉE**.

POUR LE **GIBIER**, NOUS PRIVILEGIIONS LA **CHASSE FRANÇAISE**.
MAIS FACE À LA **HAUSSE DES COÛTS**, NOUS AVONS CHOISI DE RESTER FIDÈLES À NOS VALEURS EN PROPOSANT CETTE ANNÉE UN **GIBIER À PLUME, LA CAILLE**, GARANTISSANT **QUALITÉ ET ACCESSIBILITÉ**.

TOUTES NOS VOLAILLES SONT :



TEMPS DE CUISSON DES VOLAILLES INDICATIF :

CHAPON FERMIER 2H30-2H45 - DINDE FERMIÈRE 2H45-3H - PINTADE CHAPONNÉE 1H30
POULET DE BRESSE 1H45 - POULARDE DE BRESSE 1H45 - CAILLE 30MIN-45MIN

DATE LIMITE DE COMMANDE POUR RETRAIT LES 23, 24 ET 25 DÉCEMBRE :

SAMEDI 20 DÉCEMBRE 19H30





HORAIRES EXCEPTIONNELS

QUARTIER OLYMPIQUE

Fermé le dimanche 21 décembre
Ouvert le lundi 22 décembre de 8h30 à 14h
Ouvert le mardi 23 décembre de 7 h à 19h30 non-stop
Ouvert le mercredi 24 décembre de 7h à 17h30 non-stop
Ouvert le jeudi 25 décembre de 9h à 12h

CENTRE-VILLE

Dimanche 21 décembre de 7h à 12h
Fermé le lundi 22 décembre
Ouvert le mardi 23 décembre de 7h à 13h et de 15h30 à 19h30
Ouvert le mercredi 24 décembre de 8h00 à 16h30 non-stop
Fermé le jeudi 25 décembre

COMMANDE

Ce menu est disponible uniquement en retrait les 23 , 24 et 25 décembre
Un autre menu est disponible pour la St Sylvestre
Commandez jusqu' au samedi 20 décembre inclus exclusivement en boutique
Pour valider votre demande et garantir votre sécurité, nous ne prenons pas de
commande par téléphone
Le bon de commande est indispensable pour le retrait de la commande
Commande est retrait dans le même magasin

Joyeux Noël à toutes et tous !