



CARTE NOËL

2025



BOUCHER TRAITEUR
MAISON
LESPINASSE

POUR METTRE EN BOUCHE

12 Escargots au beurre persillé	12€ /dz
Bouchée festive <i>Morilles et ris de veau</i>	9.90€ pièce
Coquille gourmande à gratiner <i>Fruits de mer et fondue de poireaux</i>	9.90€ pièce
Verrine de langouste <i>Julienne de légumes perles marines</i>	6.90€ pièce
Palet de saumon <i>Biscuit breton salé, fromage frais</i>	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 <i>Escargot, écrevisse, jambon braisé et truffe</i>	6.90€ pièce
Pain surprise festif <i>Foie gras, saumon fumé, sorpressa, jambon blanc truffé, mortadelle, San Daniele</i>	60€ pièce



PRESTIGE ET TRADITION

Foie gras de canard extra IGP origine France 60gr /tranche**	10€ /tranche
Saumon fumé label rouge Ecosse **	12€ /100gr.
Cavelas 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



NOS CHEFS EN FÊTE

<i>Estouffade de pintade aux morilles</i>	16€ /part
<i>Paleron de veau fondant aux cèpes</i>	16€ /part
<i>Caille désossée farcie au foie gras, sauce aux grillottes</i>	17€ /part
<i>Auguillette de chapon au jus et ses marrons</i>	16€ /part
<i>Gratin de fruits de mer</i>	14€ /part
<i>Tourte bressane (volaille de Bresse et châtaigne, truffe 3%)</i> 4 pers.	40€ pièce



LES ACCOMPAGNEMENTS

<i>Gratin de cardons à la moelle</i>	5€ /part
<i>Pommes dauphines (1 portion : 3 pommes)</i>	6,50€ /part
<i>Gratin dauphinois à la truffe 0,02% (Tuber Aestivum)</i>	7,50€ /part
<i>Fricassée de pommes grenailles aux girolles</i>	7,50€ /part
<i>Clafoutis butternut, châtaigne et foie gras</i>	6,50€ /part



* Articles non disponibles à l'achat en boutique

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





VOLAILLES FESTIVES (Prêtes à cuire)

Dinde fermière éffilée 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 éffilé AOP mâle +2,2 kg /6 pers.*	26,90€ /kg.
Poularde de Bresse éffilée 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 boeuf à rôtir	69,90€ /kg.
Tournedos de filet de boeuf à poêler (env. 200 gr.)	69,90€ /kg.
Pintade farcie à rôtir - 4 pers. <small>Cacahuète, épinard, courge, foie gras</small>	40€ /pièce



LES INTEMPORELS

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

Photos non contractuelles



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 PRIVILEGIONS 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 7h 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 !