

POUR DES
FÊTES
EXTRAORDINAIRES

Avec la Boucherie du Granier

Christophe Selva

290, chemin du Verger - 73190 Saint Baldoph

Tel. 04 79 28 37 67 - www.boucheriedugranier.fr



Cocktails et Apéritifs Froids* Chauds**

Ruban de Gambas et Mangue *	2,99 €/pièce
Ruban de Foie Gras et Chutney Abricot *	2,99 €/pièce
Mini Burger au Saumon (Vendu par 6 = 14.95 €) *	3,20 €/pièce
Mini Burger Rossini (Vendu par 6 = 14.95 €) *	3,20 €/pièce
Œuf au Saumon et Truffes *	3,40 €/pièce
Œuf aux Crevettes *	3,40 €/pièce
Doré de Saumon aux Agrumes *	3.50 €/pièce
Cuivré de Noix de Saint Jacques et Asperges *	3.50 €/pièce
Mini Pâté en Croûte au Magret de Canard et aux Abricots (500 Gr) *	18,95 €/pièce
Mini Croque-Monsieur à la Truffe (Vendu par 6 = 9.95 €) **	1,99 €/pièce
Mini Cheeseburger (Vendu par 6 = 11.95 €) **	2,50 €/pièce
Croquilles d'Escargots de Bourgogne (la Douzaine) **	9.99 €/pièce

Entrées Froides

Verrine Fraîcheur Noix de Saint-Jacques, Boulgour et Tomate	5.20 €/pièce
Verrine Fraîcheur Saumon, Roquette et Basilic	5.20 €/pièce
Verrine de Tartare de Noix de Saint-Jacques et Mangue	5,50 €/pièce
Verrine Fraîcheur Foie Gras de Canard et sa Compotée de Poires	5,50 €/pièce
Bûche de Crabe et Homard	3,95 €/100g
Pâté en Croûte de Poulet aux Morilles à la Crème de Bresse	3,95 €/100g
Porcelet farci	3,99 €/100g
Assiette de charcuterie truffée : Jambon Cru, Saucisson, Mortadelle, Jambon Blanc	4,90 €/100g
Saumon Fumé Norvégien	10,90 €/100g
Foie Gras de Canard Entier Mi-Cuit à la Fleur de Sel	15,99 €/100g

Entrées Chaudes

Feuilleté Ourson Jambon-Fromage	3,80 €/pièce
Tourte aux Escargots de Bourgogne	4,90 €/pièce
Tourte de Canard aux Pistaches	4,90 €/pièce
Cassiolette de Saumon et Écrevisses à la Crème de Citron Confit	6,40 €/pièce
Cassiolette de Chapon au Foie Gras de Canard et Morilles	6,40 €/pièce
Coquille de Noix de Saint-Jacques	7,99 €/pièce
Bouchée aux Ris de Veau	7,99 €/pièce
Escargots de Bourgogne (la Douzaine)	9,99 €/pièce
Boudin Blanc au Champagne et Cognac	19.99 €/kg
Boudin Blanc aux Morilles	24.99 €/kg
Boudin Blanc à la Truffe	28.99 €/kg
Boudin Blanc au Foie Gras de Canard	29.99 €/kg

Plats Cuisinés

Filet de Lotte à l'Américaine	12,99 €/part
Filet de Bar Sauce Écrevisses	14.95 €/part
Civet de Chevreuil Sauce Grand Veneur	12,95 €/part
Sauté de Biche à l'Armagnac	12.95 €/part
Aiguillettes de Poulet Sauce Crémée aux Cèpes	7,99 €/part
Fondant de Pavé de Veau aux Éclats de Morilles	13.95 €/part
Moelleux de Poularde Sauce Périgord aux Figues Confites à l'Armagnac	12,99 €/part
Filet de Chapon Sauce Foie Gras	14,95 €/part

Accompagnements

Pommes Dauphines	3,99 €/part
Gratin Dauphinois	4,99 €/part
Risotto Crémeux au Parmesan et Champignons	5,50 €/part
Gratin de Cardons	5,90 €/part
Purée de Pommes de Terre à la Truffe	6.20 €/part
Gourmandise de Châtaignes et Champignons à la Crème	6,20 €/part
Gratin Dauphinois à la Truffe	6,40 €/part

Volailles Fermières Effilées

Chapon	19,99 €/kg	Cuisse de Chapon	24,99 €/kg
Dinde	19,99 €/kg	Suprême de Chapon	29,99 €/kg
Oie	29,99 €/kg	Cuisse de Poularde	24,99 €/kg
Pigeon	39,99 €/kg	Suprême de Poularde	29,99 €/kg
Poularde	16,99 €/kg	Cuisse de Chapon de Pintade	24,99 €/kg
Chapon de Pintade	21,99 €/kg	Suprême de Chapon de Pintade ...	29,99 €/kg
Pintade	14,99 €/kg	Cuisse de Pintade	18,99 €/kg
Canette	14,99 €/kg	Suprême de Pintade	28,99 €/kg
Poule	9,99 €/kg	Cuisse de Canard	18,99 €/kg
Caille	5,99 €/pièce	Magret de Canard	34,99 €/kg

Chapon de Bresse	59,90 €/kg
Dinde de Bresse	39,90 €/kg
Poularde de Bresse	49,90 €/kg
Poulet de Bresse	29,90 €/kg

Farce Fine de Noël, Forestière ou aux Fruits 19,99€/kg

Cuisson des Volailles en Sauce 29,99€/pièce

Menu Tradition : 25,00 €

Verrine de Tartare de Noix de Saint-Jacques
Et Mangue

ou

Verrine Fraîcheur Foie Gras de Canard
Et sa Comptée de Poires

Cassolette de Saumon et Écrevisses
A la Crème de Citron Confit

ou

Cassolette de Chapon
Au Foie Gras de Canard

Filet de Lotte à l'Américaine

ou

Moelleux de Poularde Sauce Périgord
Aux Figues Confites à l'Armagnac

Gratin Dauphinois

ou

Risotto Crémeux au Parmesan
Et Champignons

Menu Prestige : 37,00 €

Doré de Saumon aux Agrumes

ou

Cuivré de Noix de St-Jacques et Asperges

Saumon Fumé Norvégien

ou

Foie Gras de Canard Entier

Coquille Saint-Jacques

ou

Bouchée aux Ris de Veau

Filet de Bar Sauce Ecrevisses

ou

Filet de Chapon Sauce Foie Gras

Gratin Dauphinois à la Truffe

ou

Gourmandise de Châtaignes
Et Champignons à la Crème

Menu Bambino : 13,00 €

Mini Cheese Burger

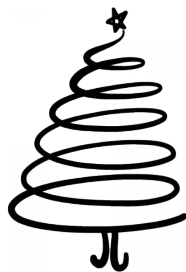
Feuilleté Ourson Jambon Fromage

Aiguillettes de Poulet Forestières et ses Pommes Dauphines
Douceur Bambino



10 Menus Tradition ou Prestige Achetés = 2 Bouteilles (Rosé + Rouge) Offertes
Arrhes 50% à la commande. Dans la limite des stocks disponibles.

Pour toute commande d'un montant minimum de 100€ passée avant le 17/12
= un cadeau du Père Noël du boucher.



Avec la Boucherie du Granier

Christophe Selva

290, chemin du Verger - 73190 Saint Baldoph

Tel. 04 79 28 37 67 - www.boucheriedugranier.fr

Toute l'équipe de la Boucherie du Granier se tient à votre disposition et vous souhaite une savoureuse dégustation.



Depuis 2014, Les Compagnons du Gout soutiennent l'Association Petits Princes
qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble !
Un sachet de guimauves acheté en boutique 3€, c'est 3€ reversés intégralement à l'association.
Un achat utile pour les enfants et leurs familles !
Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com

