

LES MISES EN BOUCHE

Pain Surprise..... 45,00€ Pièce	Mini-Verrine..... 2,20€ Pièce
Mini Burger.....2,20€ Pièce	Toast Froid..... 0,90€ Pièce
Navette.....2,20€ Pièce	Mini quiche0,90€ Pièce

LES ENTREES

Feuilleté de Ris de Veau et St Jacques Crème de Morille 9,95€ la part	Verrine de Homard et Foie Gras aux Mangues 12,95€ la part
1/2 Langouste Bellevue 19,50€ pièce	Verrine d'Avocat aux Crevettes et Agrumes 8,95€ la part

Foie Gras Mi-Cuit.....130,00€ / kg

LES POISSONS

Queues de Langoustines à l'Américaine 43,95€ / kg	Cassolette de Saint Jacques aux Girolles 11,50€ la part
Brochette de Lotte sauce Beurre Blanc aux asperges 12,50€ la part	Timbale de Sole et Saint Jacques et son coulis de Langoustine 12,50€ la part

LES VIANDES

Pavé de Veau sauce Morilles 9,95 la part	Magret de Canard aux Saint Jacques crème à l'Ail Doux 12,00€ la part
Ris de Veau sauce Périgieux 12,00€ les 200g	Mini-Rôti de Chapon Sauce Périgieux 12,00€ la part

LES LEGUMES

Pommes Grenailles.....3,90€ la part façon Sarladaise	Poêlée de Légumes Verts..3,90€ la part aux Pleurotes
Pommes Dauphines.....2,90€ la part	Gratin Dauphinois..... 2,50€ pièce

LES MENUS DE FÊTE

MENU CLASSIQUE

23,00€ / pers

Verrine d'Avocat
aux Crevettes et Agrumes

Filet Mignon Farci
aux Morilles

Gratin Dauphinois

Entremet Chocolat

MENU FESTIF

30,00€ / pers

Duo de Foie Gras Mi-Cuit
maison

Pavé de Veau
sauce Morilles

Gratin Dauphinois

Bûchette Glacée Framboise Passion

MENU PRESTIGE :

40,00€ / pers

Foie Gras de Canard Mi-Cuit
maison

Timbale de Sole et Saint Jacques
Coulis de Langoustines

Mini-Rôti de Chapon
sauce Périgieux

Pommes Grenailles
Façon Sarladaise

Bûchette Glacée Forêt Noire

DESSERT

Disponibles au Magasin, Bûches Glacées pour 6-8 personnes :
30,00€

Parfums des Bûches Glacées :
Framboise Passion, Forêt Noire, Opéra Revisité,
Poires Caramel

Les bûches et bûchettes glacées viennent de la
Boulangerie Pâtisserie Marzat — 24300 ABJAT SUR BANDIAT

LES INCONTOURNABLES

Coquille St Jacques.....5,80€ Pièce

Saumon Bellevue.....6,95€ La Part

Saumon Fumé.....64,50€ / kg

Foie Gras Mi-Cuit.....30,00€ / kg

Terrines / Poissons farcis

Feuilleté de Ris de Veau

Tourte de Noël

Pâté de Périgueux

Galantines et Pâtés en Croûte

Boudins Blancs, Crêpinettes

Charcuterie de Noël

VIANDES A FAIRE CUIRE PAR VOS SOINS

Poularde.....21,95€ / kg

Chapon.....18,50€ / kg

Pintade de Noël.....19,95€ / kg

Dinde.....19,50€ / kg

Canette.....18,50€ / kg

Rôti de Chapon.....31,50€ / kg
aux Morilles

Rôti de Pintade.....31,50€ / kg
aux Girolles

Rôti de Canette.....31,50€ / kg
aux Cèpes et aux Marrons

Paupiettes de Poularde.7,50€ / pièce
aux Foie Gras

Tournedos de Magret.....31,50€ / kg
au Piment d'Espelette

Tournedos de Magret.....38,50€ / kg
au Foie Gras

Gigot d'Agneau.....31,50€ / kg

Maître d'Hôtel aux Girolles

Rôti de Veau.....33,50€ / kg
aux Morilles

Cailles, Pigeons, Tournedos,
Rôtis de Bœuf,

PLATEAU DE FROMAGES

Sur commande, complétez votre Menu de Fêtes avec un Plateau de Fromages
3,60€ / pers

A DECOUVRIR AU MAGASIN

Foie Gras Mi-Cuit, Terrines, Bocaux, Paniers Garnis, Corbeilles Cadeaux,
Conserves Maison, Sélection de Vins*, Champagne*, Epicerie Fine.

*Loïc et son Equipe vous souhaitent de
Joyeuses Fêtes de Fin d'Année*



Menus et plats sous réserve de modifications applicable à tout le prospectus.
* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Boucherie—Charcuterie—Traiteur

LARD DU GOÛT

LOÏC GOURAUD

**5 Grand-Rue de la Barre
24470 Saint Pardoux La Rivière
05 53 56 47 10**

**Pour un meilleur service, passez vos commandes,
uniquement par téléphone ou passage au magasin,
avant le :**

**Dimanche 21 Décembre pour Noël
Dimanche 28 Décembre pour le Jour de l'An**

OUVERTURE

les Dimanches 14, 21 et 28 Décembre de 08h00-12h30

les Lundis 22 et 29 Décembre de 08h00-17h00

et les Mercredis 24 et 31 Décembre de 08h00-17h00

FERMETURE

les 25 et 26 Décembre et du 1er au 5 janvier inclus

**Un Point Retrait sera mis en place les 24 et 31 Décembre
de 10h00 à 12h00 à Champagnac de Bélair**