

Nous informons notre aimable clientèle
que le magasin sera ouvert exceptionnellement :

Lundi 20 Décembre 2021
Lundi 27 Décembre 2021
de 7h30 à 13h00

Vendredi 24 Décembre 2021
Vendredi 31 Décembre 2021
De 7h30 à 14h00

Les horaires des autres jours restent inchangés.

Le magasin sera fermé :

Samedi 25 Décembre 2021
Du Samedi 1er au Jeudi 6 Janvier 2021 inclus



Délai pour passer vos commandes

(dans la limite des stocks) :

Noël, jusqu'au Lundi 20 Décembre 2021 à 13h00

Nouvel An, jusqu'au Lundi 27 Décembre 2021 à 13h00



147 avenue de la République
38170 Seyssinet Pariset
Tél : 04 76 96 32 05
www.boucherie-des-iles.com



Carte Jours de Fêtes 2021



*Toute l'équipe de la Boucherie des Îles
vous souhaite de Joyeuses Fêtes !*

APERITIFS

Assortiment petits fours apéritif	36,80 € kg
Pain surprise charcuterie (5/7 pers)	29,00 € pièce
Pain surprise dôme de saumon fumé / charcuterie (5/7 pers).....	39,00 € pièce
Mini éclair au crabe.....	1,90 € pièce
Verrine St Jacques, crème, poireaux	1,90 € pièce
Panna Cotta au foie gras.....	1,50 € pièce
Mini Burger.....	1,90 € pièce

ENTREES CHAUDES

Escargots de Bourgogne.....	8,50 € / 12 pcs
Coquille St Jacques.....	8,00 € la part
St Jacques au Reisling	6,00 € la part
Cassolette de langouste aux écrevisses	15,00 € la part
Bouchée de ris de veau et ses morilles	10,00 € la part
Bouchée de cuisses de grenouilles	6,00 € la part
Feuilleté fruits de mer	10,00 € la part

Suggestions

Pierrade, Fondue, plateau Raclette
(nous consulter)



ENTREES FROIDES

Boudin blanc	19,90 € kg
Boudin blanc truffé	27,90 € kg
Cochon de lait farci	28,50 € kg
Foie gras de canard cru	55,00 € kg
Foie gras de canard cuit	110,00 € kg
Foie gras de canard cuit au piment d'espelette.....	110,00 € kg
Saumon fumé au sirop d'érable.....	70,00 € kg
Crevettes cuites	36,80 € kg
Demi-queue de langouste	11,00 € les 100g
Terrine de chevreuil aux figues	29,95 € kg
Pâté croûte Richelieu	29,80 € kg

Préparations du Boucher

Filet de bœuf	56,90 € kg
Tournedos filet de bœuf	56,90 € kg
Rosbeef extra	37,50 € kg
Filet de veau	49,50 € kg
Grenadin de veau	49,50 € kg

GIBIERS à cuisiner

Civet de sanglier.....	24,80 € kg
Civet de biche.....	24,80 € kg
Fondue de biche	39,80 € kg
Pavé de biche	32,00 € kg
Perdreau	9,00 € pièce
Filet de faisan	25,00 € kg

VOLAILLES FERMIERES

Dindonne du Gers	19,95 € kg
Dindonne de Bresse	26,95 € kg
Mini Chapon	22,95 € kg
Chapon du Gers	19,95 € kg
Chapon de Bresse	53,90 € kg
Poulet de Bresse	21,90 € kg
Poularde du Gers	18,90 € kg
Poularde de Bresse	29,95 € kg
Oie de Loué	25,80 € kg
Canard	14,95 € kg
Canette	15,95 € kg
Pintade de Bourgogne	14,90 € kg
Pintade Chaponnée	23,95 € kg
Coq	9,90 € kg
Caille Label Rouge	19,80 € kg
Pigeon	17,00 € pièce
Magret de canard	26,90 € kg
Cuisse de dinde	11,80 € kg

GIBIERS cuisinés

Civet de biche	7,90 € la part
Civet de sanglier	7,90 € la part
Civet de chevreuil	8,30 € la part
Pavé de biche sauce grand veneur.....	12,80 € la part

POISSONS cuisinés

Demi queue de Langouste à l'armoricaine	20,00 € la part
Filet de Dorade Royale aux écrevisses	11,80 € la part
Filet de truite aux amandes grillées	7,00 € la part
Médaillon de lotte au curry	7,00 € la part

VIANDES cuisinées

Caille farcie au foie gras	12,00 € la part
Ballotine de poulet farci aux trompettes	7,00 € la part
Dinde aux marrons	9,80 € la part
Filet de bœuf en croûte	18,00 € la part
Magret de canard	8,00 € la part
Pavé de veau	8,00 € la part
Suprême de chapon aux morilles	14,00 € la part
Sauce suprême	1,30 € la part
Sauce aux cèpes	2,10 € la part
Sauce aux marrons	2,10 € la part
Sauce au foie gras	3,00 € la part
Sauce aux morilles	3,00 € la part

Accompagnements

Gratin Dauphinois	3,20 € la part
Gratin Dauphinois aux cèpes	4,00 € la part
Gratin de cardons	3,80 € la part
Mousse de courgettes	2,90 € la part
Pommes Dauphines ou Duchesses	18,80 € kg
Flan d'asperges	3,00 € la part
Cassolette ravioles au foie gras	5,90 € pièce



Les Bûches

Pâtisseries

Croquant Fruits Rouges

(biscuit succès, croquant fruits rouges, compotée de fruits rouges, mousse de fromage blanc)

Poire Chocolat

(génoise nature, mousse à la poire, morceaux de poires, mousse au chocolat)

Mousse Citron / Fraises

(biscuit madeleine, croquant citron, fraises Mara des bois, mousse citron)

Mousse Vanille Bourbon / Framboise

(biscuit madeleine, croquant chocolat blanc, mousse framboise, mousse vanille bourbon)

4 personnes.....	18,00 €
6 personnes.....	27,00 €
8 personnes.....	36,00 €
10 personnes.....	45,00 €

Traditionnelles

Chocolat ou café ou Vanille ou Grand Marnier

(génoise, crème pâtissière suivant parfum)

4 personnes.....	18,00 €
6 personnes.....	24,00 €
8 personnes.....	32,00 €
10 personnes.....	40,00 €

Glacées

Vanille / Chartreuse

Citron / Mangue

Ananas / Cassis noir de Bourgogne

4 personnes.....	19,00 €
6 personnes.....	29,00 €
8 personnes.....	39,00 €
10 personnes.....	49,00 €