

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

Lundi 19 Décembre 2022
Lundi 26 Décembre 2022
de 7h00 à 13h00

Samedi 24 Décembre 2022
Samedi 31 Décembre 2022
De 7h30 à 14h00

Les horaires des autres jours restent inchangés.

Le magasin sera fermé :

Dimanche 25 Décembre 2022
Du Dimanche 1er au Jeudi 5 Janvier 2023 inclus
A nouveau à votre service le Vendredi 6 Janvier



Délai pour passer vos commandes

(dans la limite des stocks) :

Noël, jusqu'au Lundi 19 Décembre 2022 à 13h00
Nouvel An, jusqu'au Lundi 26 Décembre 2022 à 13h00
Aucune commande par téléphone.



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



Carte Jours de Fêtes 2022



Toute l'équipe de la Boucherie des Îles

vous souhaite de Joyeuses Fêtes !

Apéritifs

Assortiment petits fours apéritif	39,95 € kg
Pain surprise charcuterie (5/7 pers)	
.....	33,00 € pièce
Pain surprise dôme de saumon fumé / charcuterie (5/7 pers)	42,00 € pièce
Mini Burger	1,95 € pièce
Mini bouchée aux escargots	2,00 € pièce
Mini pâté croûte	29,90 € kg
Mini éclair au crabe	1,90 € pièce
Mini éclair crevette avocat	2,20 € pièce
Brochette foie gras et pain d'épices	
.....	5,00 € pièce

Entrées chaudes

Escargots de Bourgogne	8,90 € / 12 pcs
Coquille St Jacques	9,00 € la part
Bouchée de langouste aux écrevisses	
.....	15,00 € la part
Cassolette de ris de veau	10,00 € la part
Feuilleté fruits de mer	10,00 € la part

Suggestions

Pierrade, Fondue, plateau Raclette
(nous consulter)



Entrées froides

Boudin blanc	20,95 € kg
Boudin blanc truffé	28,95 € kg
Cochon de lait farci	28,50 € kg
Foie gras de canard cuit	140,00 € kg
Foie gras de canard cuit au piment d'espelette	140,00 € kg
Saumon fumé au sirop d'érable	85,00 € kg
Crevettes cuites	45,90 € kg
Demi-queue de langouste	12,00 € les 100g

Préparations du Boucher

Filet de bœuf	56,95 € kg
Tournedos filet de bœuf	56,95 € kg
Rosbeef extra	37,95 € kg
Filet de veau	49,95 € kg
Grenadin de veau	39,95 € kg

Gibiers à cuisiner

Civet de sanglier	25,95 € kg
Civet de biche	25,95 € kg
Fondue de biche	39,95 € kg

Volailles fermières à cuisiner

Dinde	23,50 € kg
Mini Chapon	23,70 € kg
Chapon	21,50 € kg
Poulet de Bresse	28,50 € kg
Poularde	18,90 € kg
Pintade de Bourgogne	14,95 € kg
Pintade Chaponnée	24,50 € kg
Caille Label Rouge	19,95 € kg
Magret de canard	32,00 € kg
Chapon, Dinde et Poularde de Bresse...sur commande et tarifs au cours	
*cuisson des volailles : 2,50 € / kg	

Gibiers cuisinés

Civet de biche	8,50 € la part
Civet de sanglier	8,50 € la part
Souris de Cerf sauce grand veneur	11,95 € la part

Poissons cuisinés

Médailon de Langouste en cassolette	
.....	16,00 € la part
Filet de Dorade Royale aux écrevisses	
.....	11,95 € la part
Pavé de Sandre sauce persillade	
.....	10,00 € la part

Viandes cuisinées

Caille farcie au foie gras	13,00 € la part
Ballotine de volaille farcie aux ravioles	
.....	9,50 € la part
Dinde aux marrons	9,95 € la part
Filet de bœuf en croûte	19,00 € la part
Magret de canard	9,20 € la part
Pavé de veau	10,50 € la part
Suprême de chapon aux morilles	
.....	17,50 € la part
Sauce suprême	1,45 € la part
Sauce aux cèpes	2,25 € la part
Sauce aux marrons	2,25 € la part
Sauce au foie gras	3,50 € la part
Sauce aux morilles	3,15 € la part

Accompagnements

Gratin Dauphinois	3,45 € la part
Gratin Dauphinois aux cèpes	4,15 € la part
Gratin de cardons	4,00 € la part
Pommes Dauphines	18,95 € kg
Gratin de courge	4,00 € la part
Cassolette ravioles au foie gras	6,10 € pièce

