

Carte Jours de Fêtes 2025



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

Apéritifs

Assortiment petits fours apéritif	42,95 € kg
Pain surprise charcuterie (5/7 pers)	39,50 € pièce
Pain surprise saumon fumé / charcuterie (5/7 pers).....	46,50 € pièce
Mini Burger.....	2,00 € pièce
Mini éclair au crabe.....	2,20 € pièce
Mini cassolette langouste au curry	3,80 € pièce
Mini pâté croûte	30,95 € kg

Entrées froides

Boudin blanc nature.....	22,95 € kg
Boudin blanc truffé	30,95 € kg
Foie gras de canard cuit	150,00 € kg
Lobe de foie gras.....	90,00 € kg
Saumon fumé au sirop d'érable.....	90,00 € kg
Crevettes label rouge	65,00 € kg
Demi-queue de langouste.....	12,00 € les 100g

Entrées chaudes

Escargots de Bourgogne.....	12,00 € / 12 pcs
Cassiolette ris de veau aux pistaches	11,90 € la part
Bouchée cuisses de grenouilles	8,00 € la part
St Jacques au Riesling	10,00 € la part
Coquille St Jacques.....	10,00 € la part

Volailles fermières à cuisiner

Dinde.....	26,95 € kg
Mini Chapon	25,50 € kg
Chapon.....	23,50 € kg
Poularde.....	21,95 € kg
Pintade de Bourgogne	16,95 € kg
Pintade Chaponnée	28,85 € kg
Magret de canard	34,00 € kg

Chapon, Dinde et Poulet de Bresse...sur commande et tarifs au cours

****cuisson des volailles : 3,70 € / kg****

Préparations du Boucher

Filet de bœuf	59,95 € kg
Rosbeef extra	39,95 € kg
Filet de veau.....	49,95 € kg
Grenadin de veau	41,95 € kg

Gibiers à cuisiner

Civet de sanglier.....	28,95 € kg
Civet de biche.....	28,95 € kg

Gibiers cuisinés

Civet de biche	10,80 € la part
Civet de sanglier	10,80 € la part

Poissons cuisinés

Cassiolette de Langouste	18,50 € la part
Filet de Dorade Royale aux écrevisses	12,50 € la part
Filet de Loup aux ravioles	10,00 € la part

Viandes cuisinées

Agneau aux Épices de Noël	12,50 € la part
Ballottine de volaille farcie aux girolles et marrons	9,00 € la part
Dinde aux marrons	9,95 € la part
Magret de canard	10,00 € la part
Pavé de veau	11,00 € la part
Suprême de chapon aux morilles	18,95 € la part

Sauce suprême	1,80 € la part
Sauce aux cèpes	2,60 € la part
Sauce au foie gras	3,85 € la part
Sauce aux morilles	3,85 € la part



Accompagnements

Gratin Dauphinois	3,95 € la part
Gratin Dauphinois aux cèpes	4,70 € la part
Gratin de cardons	4,30 € la part
Pommes Dauphines.....	22,95 € kg
Cassiolette ravioles au foie gras	7,10 € pièce

Suggestions

Pierrade, Fondue, plateau Raclette
(nous consulter)

Pains Spéciaux

Figues, Seigle, Citron, Maïs, Sportif, Viking...
(nous consulter)

Les Bûches

Pâtisseries	4 personnes.....	30,00 €
	6 personnes.....	36,00 €

Saint Honoré (Pâte à choux, pâte feuilletée, crème mousseline, garniture framboise)

Feuilletine (Biscuit succès, croquant praliné, brisures de crêpes dentelles, mousse chocolat)

Framboise et Citron (Biscuit succès, insert citron, croquant citron)

Passion (Biscuit succès/coco, mousse fruits de la passion, insert mangue/passion, copeaux coco râpée)

Traditionnelles	4 personnes.....	28,00 €
	6 personnes.....	35,00 €

Chocolat ou Café ou Vanille ou Grand Marnier ou Crème de Marrons
(génoise, crème pâtissière suivant parfum)

Glacées	4 personnes.....	28,00 €
	6 personnes.....	38,00 €

Vanille / Chartreuse
Orange / Chocolat croquant
Vanille / Framboise
Fraise / Cassis

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

Lundi 22 Décembre 2025
Lundi 29 Décembre 2025
de 7h00 à 12h30 et 15h30 à 19h00

Mercredi 24 Décembre 2025
Mercredi 31 Décembre 2025
De 7h30 à 13h00

Les horaires des autres jours restent inchangés.

Le magasin sera fermé :

Jeudi 25 Décembre 2025
Du Jeudi 1er au Lundi 5 Janvier 2026 inclus
A nouveau à votre service le Mardi 6 Janvier



**Délai pour passer vos commandes
(dans la limite des stocks) :**

Noël, jusqu'au Jeudi 18 Décembre 2025 à 13h00
Nouvel An, jusqu'au Vendredi 26 Décembre 2025 à 13h00
Aucune commande par téléphone.