

Menu à 22,00€

PLATEAU FOIE GRAS

Médaillon de foie gras, pain d'épices et sa confiture de figue, présenté sur plat prêt à déguster

PLAT AU CHOIX

Mijoté de chapon sauce périgourdine ou turban de sole et Saint-Jacques sauce Dieppoise

ACCOMPAGNEMENT

Gratin dauphinois



Menu à 35,00€

PLATEAU FOIE GRAS

Médaillon de foie gras, pain d'épices et sa confiture de figue, présenté sur plat prêt à déguster.

ENTRÉE

Feuilleté au ris de veau ou coquille St Jacques

PLAT

Suprême de chapon au vin jaune et aux morilles ou lotte à l'armoricaine

ACCOMPAGNEMENT

Gratin dauphinois et flan de légumes





Menu Enfant à 7,00€

ENTRÉE

Médaillon de mousse de foie de canard

PLAT

2 mini burgers boeuf

2 pommes de terre paillasson

Nos horaires exceptionnels pendant les fêtes

Dimanche 20 et 27 décembre ouverture de **8 h à 12 h 30**

Jeudi 24 et jeudi 31 décembre ouverture de **8 h à 13 h** et retrait de commande possible de **16 h à 17 h 30**

Fermée les lundis 21 et 28 décembre

Fermeture du vendredi 1er janvier au lundi 4 janvier inclus



Pour Noël, date limite de commande, **dimanche 20 décembre**

Pour la St Sylvestre, **dimanche 27 décembre**

Anticipez vos commandes de Noël !

En passant vos commandes suffisamment à l'avance, vous vous assurez de retrouver tous vos produits préférés, pour célébrer les fêtes en toute sérénité.

02 47 26 41 53

38 rue Nationale, 37320 Esvres-sur-Indre

www.laboucherieducoin.fr

La boucherie du coin - 981 801 443 R.C.S Coutances
Imprimé par ABAF. Ne pas jeter sur la voie publique. Pour votre santé, pratiquez une activité physique et régulière.

La Boucherie du Coin

Carte des fêtes 2026



Merci de privilégier les commandes en ligne via notre site web :
laboucherieducoin.fr

Nous ne prenons pas de commande par téléphone durant le mois de décembre.

Pour l'Apéritif

PAIN SURPRISE

- Charcuterie 48 pièces — **38,40€ / pièce**
- Prestige 60 pièces — **60,00€ / pièce**

LES CHARCUTERIES

- Rillons cocktail ~80g — **2,40€ / part**
- Rillettes d'oie ~50g — **1,70€ / part**

ASSORTIMENT DE PIÈCES COCKTAIL

- 12 pièces — **10,90€ / part**
  - *4 × Mini croques monsieur*
  - *4 x Feuilletés saucisse*
  - *4 x Mini quiches Lorraine*
- 16 pièces — **14,90€ / part**
  - *4 × Mini croques monsieur*
  - *4 x Mini quiches fromage*
  - *4 x Feuilletés saucisse*
  - *4 x Croquilles d'Escargots*

MISES EN BOUCHE CHAUDES

- Mini-bouchées escargot × 6 — **7,20€ / part**
- Mini-bouchées Saint-Jacques × 6 — **7,50€ / part**
- Mini-burgers bœuf × 4 — **7,60€ / part**
- Burgers de poulet × 4 — **7,60€ / part**
- Mini-kebabs × 4 — **5,20€ / part**

Pour l'Entrée

GALANTINES

- Oie Forestière ~100g — **3,70€ / pièce**
- Canard à l'orange ~100g — **3,80€ / pièce**
- Mini Ballotines de Pintade au cognac ~150g — **6,80€ / pièce**

PRODUITS DE LA MER

- Saumon fumé ~50g — **4,00€ / pièce**
- Terrine aux 2 saumons ~100g — **4,00€ / pièce**

FOIES GRAS

- Médaillons ~50 g — **7,50€ / pièce**
- Médaillons sur plat (à partir de 2 personnes) — **9,00€ / pièce**
- Bloc 250g (sous vide) — **33,00€ / pièce**
- Bloc 500g (sous vide) — **60,00€ / pièce**

PÂTÉS EN CROÛTE

- Apéro canard abricot (x3 tranches) — **2,80€ / pièce**
- Oie aux pêches ~130g — **4,60€ / pièce**
- Pintade aux morilles ~130g — **4,30€ / pièce**

HORS-D'ŒUVRE (À RÉCHAUFFER)

- Tourte des gourmets (farce porc, foie gras et fruits secs) — **6,00€ / pièce**
- Bouchée au ris de veau — **7,50€ / pièce**
- Coquille Saint-Jacques — **7,50€ / pièce**
- Escargots en coquille x12 — **9,80€ / pièce**







Plats chauds

LES BOUDINS BLANCS

- Nature — **3,00€ / pièce**
- Forestier — **3,60€ / pièce**
- Châtaigne — **3,60€ / pièce**
- À la truffe — **4,40€ / pièce**

LES PLATS À BASE DE POISSON

- Turban de sole et Saint-Jacques sauce Dieppoise — **11,90€ / part**
- Paupiette de saumon au beurre blanc — **10,90€ / part**
- Lotte à l'armoricaine — **14,50€ / part**

LES PLATS À BASE DE VIANDE

- Filet de canard miel figue et pain d'épice — **9,90€ / pièce**
- Ballottine de pintade forestière — **11,90€ / pièce**
- Mijoté de chapon sauce périgourdine — **11,90€ / pièce**
- Sauté de cerf grand veneur — **13,50€ / pièce**
- Suprême de chapon au vin jaune et morilles — **14,50€ / pièce**

LES GARNITURES

- Gratin dauphinois — **2,40€ / pièce**
- Flan de légumes — **2,40€ / pièce**
- Gratin pommes de terre épinard et ricotta — **2,60€ / pièce**
- Pommes de terre paillasson × 3 — **2,90€ / pièce**
- Pommes dauphines × 3 — **3,60€ / pièce**

Les volailles entières

- Poularde (Vendée) — **17,30€ / kg**
- Mini chapon (Vendée) — **22,00€ / kg**
- Chapon (Sorigny 37) — **21,00€ / kg**
- Chapon de pintade (Vendée) — **25,30€ / kg**
- Dinde (Sorigny 37) — **22,50€ / kg**

SUPPLÉMENT : CUISSON ET DÉCOUPE

- Poularde / mini chapon — **+ 6€ / volaille**
- Chapon / dinde — **+ 9€ / volaille**

Viandes crues

FILET DE BŒUF EN TOURNEDOS

- Petit 100/110 g — **6,50€ / pièce**
- Moyen 140/150 g — **8,90€ / pièce**
- Gros 170/180g — **10,80€ / pièce**

RÔTI DE BOEUF

- Supérieur (4 – 6 – 8 – 10 pers (~180g)) — **5,90€ / part**
- Extra (4 – 6 – 8 pers (~180g)) — **7,90€ / part**
- Filet de boeuf (4 pers minimum (~180g)) — **11,80€ / part**
- Filet de boeuf nature (~180g) — **12,50€ / part**

VEAU

- Grenadin (≈80 g) — **3,80€ / pièce**
- Rôti de veau (4 – 6 – 8 pers (~180g)) — **5,90€ / part**

Préparations bouchères crues

- Rôti de canard (Miel figues et pain d'épices ou Piment d'Espelette 4 pers) — **24€ / pièce**
- Rôti de pintade (Forestier ou châtaignes et girolles 4-6-8 personnes) — **5,90€ / part**
- Rôti de chapon (Forestier ou châtaignes et girolles 6-8-10 personnes) — **6,50€ / part**

MIGNON DE PORC

- Sainte Maure Miel (4 pers) — **23,50€ / pièce**
- Sainte Maure et trompette (4pers) — **23,50€ / pièce**

PAUPIETTE DE VEAU FORESTIÈRE (1pers) — **5,80€ / pièce**

Supp sauce + cuisson (paupiette à partir de 4 pers) — **2,50€ / part**