

Volailles festives



Volailles fermières Label Rouge

Chapon (2,600 / 3,200 kg) 7 à 10 personnes.....	18,95 € / le kg
Chapon de pintade (1,700 / 2,100 kg) 6 à 8 personnes.....	22,55 € / le kg
Poularde (1,700 / 2,100 kg) 6 à 8 personnes.....	15,65 € / le kg
Dinde (2,700 / 3,200 kg) 7 à 10 personnes.....	18,95 € / le kg
Pintade (1,200 / 1,600 kg) 4 à 6 personnes.....	12,95 € / le kg
Canette (1,500 / 1,700 kg) 5 à 7 personnes.....	13,80 € / le kg
Caille (environ 250 grs pièce).....	17,65 € / le kg
Pigeonneau (environ 380 grs pièce).....	31,90 € / le kg

Préparations «Maison» farcies

Rôti de chapon.....	31,70 € / le kg
Rôti de pintade.....	25,80 € / le kg
Rôti de poularde.....	28,55 € / le kg

Farces aux choix : champignons, marrons, foie gras, armagnac

Menu Plaisir 12,90 €

- Terrine de Saumon à l'oseille (1 tranche)
ou
Escargots de Bourgogne farcis (5)
- Filet de sandre, sauce beurre blanc
ou
Pavé de veau, sauce foie gras
- Fondue de poireaux à la crème
ou
Rapé de pommes de terre aux cèpes

Menu Prestige 26,90 €

- Cassoline langoustines - écrevisses aux légumes
ou
Foie gras de canard maison
Compotée d'oignons confits
- Saumon rôti, sauce champagne
ou
Filet de bar, sauce homardine
- Chapon sauce forestière aux girolles
ou
Tournedos magret de canard, sauce foie gras
- Cassolette de gratin dauphinois aux girolles
ou
Cassolettes de marrons aux fruits secs

Noël à partager...

Rôti de bœuf «extra».....	25,90 € / le kg
Rôti de cœur de faux-filet ou filet de rumsteak.....	36,90 € / le kg
Rôti de bœuf filet.....	45,50 € / le kg
Rôti de veau.....	28,20 € / le kg
Tournedos rond de tranche.....	27,90 € / le kg
Tournedos filet de bœuf.....	42,50 € / le kg

... en toute simplicité

Raclette gourmande (pavé aux cèpes, rosette de Lyon, coppa, bacon, jambon Serrno, 1/2 jambon blanc) 150 g par personne.....	4,90 € / la part
Bœuf à fondue bouguignonne 200 g par personne.....	5,20 € / la part
Pierrade (bœuf, veau, magret de canard) 200 g par personne.....	6,20 € / la part

Imprimerie LIAIGRE - Pouzauges



Le Bouquet Garni

By Richard Ranjard



BOUCHERIE •
CHARCUTERIE •
TRAITEUR •

OUVERT : du mardi au samedi de 8h à 13h et de 16h à 19h30
le dimanche de 8h à 12h30

6, place de l'Hôtel de Ville - Les Halles • POUZAUGES
www.lebouquetgamipouzauges.fr - 02 51 64 52 03 • 06 84 93 79 01

Prix TTC au
1^{er} novembre 2020



Carte Noël 2020-2021

Apéritifs

Assortiment de canapés (8 variétés) Plateau de 32 pièces (6 / 8 pers.)	29,90 €
Plateau de mini-navettes (4 variétés), 40 pièces (aux 2 saumons - thon poivron - fromage - poulet sauce Caesar) (10 pers.)	39,00 €
Pain nordique surprise (48 sandwiches) (10 / 12 pers.) 4 assortiments (saumon fumé - thon, sésame - jambon Serrano, fromage frais, piquillos - poulet, tomates marinées)	39,50 €
Pain surprise Terre / Mer (50 sandwiches) (10 / 12 pers.) 5 assortiments (saumon, citron, ciboulette - fromage aux herbes - mousse de canard - poivron rouge, vinaigre balsamique, crème - chèvre et miel)	33,50 €
Duo de verrines (2 X 40 g) : Gambas, mangue - chorizo, confit de poivrons	les 2 - 5,40 €
Duo de mini feuilletés apéritifs : Escargots et Saint-Jacques 16 pièces (2 X 8) (4 / 8 pers.)	11,90 €
Plateau de toasts chauds - Assortiment de mini feuilletés de 7 variétés différentes 38 pièces (8 / 10 pers.)	29,40 €

Entrées froides

	Prix à la part
Terrine de saumon à l'oseille (1 tranche), sauce cocktail	2,60 €
Terrine de homard au whisky (2 tranches), sauce aurore	4,80 €
Tatin de foie gras, pommes caramélisées	5,90 €
Saumon fumé Label Rouge Norvège (100 g)	7,50 €
Foie gras de canard maison (60 g)	8,10 €

Entrées chaudes

Escargots de Bourgogne (très gros) farcis - (6 pièces)	4,20 €
Cassolette de Saint-Jacques au Riesling (120 g)	4,90 €
Coquille Saint-Jacques à la Bretonne (150 g)	6,90 €
Bouchée à la reine	4,80 €
Vol-au-vent au ris de veau	5,90 €
Croustillants de gambas aux épices (120 g)	5,80 €
Cassoline langoustines - écrevisses aux légumes (130 g)	8,90 €

Prise de commande jusqu'au samedi 19 décembre - 12 heures pour **Noël**
et jusqu'au samedi 26 décembre - 12 heures pour le **Nouvel An**



Poissons (sauce à part)

	Prix à la part
Filet de Sandre, sauce beurre blanc	8,80 €
Saumon grillé, sauce champagne	8,80 €
Médallions de lotte à l'américaine	9,90 €
Filet de Bar, sauce homardine	9,90 €
Filet de Saint-Pierre, sauce Coteaux du Layon	10,90 €

Viandes

Cuisse de canard confite	6,10 €
Cuisse de pintade rôtie, sauce foie gras et cèpes	7,20 €
Poularde, sauce Coteaux du Layon	7,90 €
Chapon, sauce forestière aux girolles	8,60 €
Chapon, sauce Sauternes et cèpes	8,90 €
Tournedos magret de canard, sauce façon Rossini	9,40 €
Caille farcie au foie gras, sauce forestière	9,80 €
Pavé de veau, sauce foie gras	8,70 €
Ris de veau, sauce madère	10,90 €
Souris de cerf, sauce Saint-Hubert	8,40 €
Civet de sanglier, sauce grand veneur et ses aïelles	9,90 €
Civet de chevreuil, sauce crème au poivre	9,90 €

Garnitures

Fagot de haricots verts au lard fumé (40 g)	1,90 €
Purée de marrons (en cassolette 120 g)	2,90 €
Fondue de poireaux à la crème (barquette bois, 120 g)	1,80 €
Poêlée de champignons (barquette bois, 120 g)	3,20 €
Pomme fruit aux aïelles (110 g)	2,70 €
Délice de marrons aux fruits secs (en cassolette 100 g)	2,90 €
Risotto au foie gras (en cassolette 90 g)	3,70 €
Dauphinois de butternut et pommes de terre (barquette bois 150 g)	2,90 €
Rapé de pommes de terre aux cèpes (100 g)	2,90 €
Écrasé de pommes de terre à la truffe (en cassolette 90 g)	3,40 €
Gratin dauphinois aux girolles (en cassolette 90 g)	3,20 €

Prix TTC au 1^{er} Novembre 2020

Prise de commande jusqu'au samedi 19 décembre - 12 heures pour **Noël**
et jusqu'au samedi 26 décembre - 12 heures pour le **Nouvel An**