

Les Boucheries Éric Le Sommer

« Vous proposent pour les fêtes »

Le bœuf

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| Rosbeef | 25.80€ le kg |
| Rosbeef « extra » (filet rumsteack) | 32.80€ le kg |
| Filet de Bœuf | 49.80€ le kg |

Volailles Entières de Challans Label Rouge :

| | |
|------------------------------------|---------------------|
| Chapon Fermier | 15,90 € le kg |
| Poulet fermier | 9,80 € le kg |
| Pintade fermière | 10,90 € le kg |
| Poularde Fermière | 16,90 € le kg |
| Chapon, Poularde, Poulet de Bresse | <u>sur commande</u> |
| Dinde Fermière | 15,90 € le kg |
| Canette Fermière PAC | 15,90 € le kg |
| Pigeonneau | <u>sur commande</u> |
| Oie | <u>sur commande</u> |
| Caille | 4,30 € pièce |

Spécialités :

| | |
|--------------------------------------|---------------|
| Roti de canette à l'orange | 22,80 € le kg |
| Rôti de Chapon forestier | 29,80 € le kg |
| Rôti de Chapon pommes, marrons | 29,80 € le kg |
| Caille farcie | 5,00 € pièce |
| Rôti de Veau Orloff | 24,80 € le kg |
| Rôti de porc Orloff | 13,80 € le kg |
| Roti de Pintade forestier | 24,80€ le kg |
| Roti de Pintade abricot, pruneaux | 24,80€ le kg |
| Paupiette de pintade pommes, marrons | 20,80€ le kg |

Gibiers :

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Rôti de Cerf, biche sans os | 29,80 € le kg |
| Cuissot de Chevreuil | 32,00 € le kg |
| Cuissot de Sanglier | 29,80 € le kg |

« Nos sauces pour accompagner : »

Les Poissons :

| | |
|---|---------------|
| Petits légumes, hollandaise, américaine | 13,80 € le kg |
|---|---------------|

Les Viandes :

| | |
|-------------------------------------|---------------|
| Poivre vert, grand veneur, morilles | 13,80 € le kg |
|-------------------------------------|---------------|

« Nos produits festifs »

| | |
|---------------------------------|------------|
| Boudin Nature | 17.80 €/kg |
| Boudin au Foie gras | 26.80€/kg |
| Boudin aux Truffes | 29.80€/kg |
| Galantine de Canard à l'orange | 29,80 €/kg |
| Galantine de Pintade forestière | 29,80 €/kg |
| Terrine de Lièvre | 19,80 €/kg |
| Terrine de Sanglier | 19,80€/kg |
| Saucisse de sanglier | 16.80 €/kg |

Foie gras de canard maison à 109.80€ /kg

Autres produits festifs :

| | |
|--------------------------------|------------|
| Rillettes d'oie | 25.80 €/kg |
| Richelieu de canard | 25.80€/kg |
| Terrine saumon et oseille | 25.80€/kg |
| Terrine foie gras aux girolles | 25.80€/kg |

| | |
|--|--------------------|
| Escargots de Bourgogne | 6.40 € la douzaine |
| Le trio de saucisses cocktail | 26.80€ /kg |
| <i>(boudin noir , boudin blanc, saucisse cocktail)</i> | |

Saumon Fumé de la fumaison d'Arzon selon cours



« le Plateau apéro »

Le Convivial soit 38 pièces pour 30€ :

Mini quiches, mini pizzas, mini bouchées, mini friands au roquefort, mini roulés au chorizo, mini tartelettes au fromage et à l'oignon

« Nos idées Menus »

« Menu plaisir à 14,80€/pers »

Une coquille st jacques

Cuisse de pintade et gratin saladais et son fagot d'haricot vert

Brie et saint nectaire

« Menu Délice à 23,80€/pers »

Foie gras maison , chutney et pain d'épice

Filet de st pierre accompagné de légumes grillés

Civet de biche ou Cuisse de Pintade avec Gratin dauphinois et sa jardinière forestière

« Menu Passion à 27,80€/pers »

Foie gras maison, son pain d'épice et son chutney
ou

La timbale de Saumon fumé et ses perles marine

Cassolette de bar, st jacques et gambas

Fondant chapon marrons et foie gras ou Noix de veau cocotte avec gratin sarladais et poêlée de butternut

Sainte maure dans sa feuille de brique

« Menu Tentation à 30.80€/pers »

3 feuilletés gourmands

Foie gras de Canard maison et son chutney, saumon fumé et trois crevettes

Brochette de st jacques avec riz et légumes grillés

Suprême de chapon sauce morilles ou Filet de veau aux aïelles avec gratin dauphinois et son mélange forestier

Sainte maure dans sa feuille de brique

Produits cocktail

| | |
|---------------------------------|---------------|
| Pain surprise environ 50 pièces | 25.50 € pièce |
| Pain surprise environ 90 pièces | 40,00 € pièce |
| Chiffonnade de produits sec | 4,00 € pers |

En chaud :

| | |
|---|--------------|
| Le trio de saucisses cocktail: (boudin noir , boudin blanc, saucisse cocktail) | 26.80€ /kg |
| Feuilletés en assortiment (6 pièces) | 3.00 € part |
| Cigarette de poulet au curry | 1,00 € pièce |

Entrée froide (sur assiette ou sur plat)

| | |
|---|--------------|
| Médailon Foie gras 50g et chutney, pain d'épice | 6,60 € pièce |
| Saumon fumé et pointe d'asperge | 6,60 € pièce |
| Terrine de saumon à l'oseille en Bellevue | 5.10 € pièce |

Assiette des fêtes :

| | |
|---|---------------|
| Saumon Fumé et Foie Gras, chutney, pain d'épice | 10,80 € pièce |
|---|---------------|

Entrée Chaude

| | |
|-----------------------------------|--------------------|
| Escargots de Bourgogne | 6.40 € la douzaine |
| Pithiviers St jacques et Moules | 4.00 € pièce |
| Coquille St Jacques et crustacés | 4.60 € pièce |
| Bouchée à la reine au ris de veau | 4.60 € pièce |
| Panier Saumon Oseille | 4.20 € pièce |

Nos poissons avec riz ou légumes grillés :

| | |
|--|-------------|
| Filet de St pierre | 7,60 € part |
| Dos de Cabillaud | 7.60 € part |
| Lotte et sa gambas | 9.00 € part |
| Filet de Bar et sa tarte tatin légumes grillés | 8.90 € part |
| « nouveau » Brochette de st jacques | 9.00 € part |

Nos viandes cuisinées avec ses 2 légumes

| | |
|--|-------------|
| Civet de Cerf ou sanglier | 8,90 € part |
| Grenadin de veau sauce morilles | 8,90 € part |
| Filet de canard sauce au poivre ou périgieux | 8,90 € part |
| Suprême de chapon sauce morilles | 8,00 € part |
| Cuisse de Pintade | 7,00 € part |
| Caille farcie au foie gras | 8,00 € part |
| « nouveau » | |
| Fondant chapon farci marrons et foie gras | 8,90 € part |

Légumes : Poêlée de Butternut, Gratin dauphinois, Gratin sarladais, poêlée de champignons, fagot d'haricots verts, légumes grillés

les deux garnitures vendues séparément : 2.40 € la part.

« Les petits conseils du boucher »

| | FOUR | | |
|---------------------------------------|------------|--------|---------|
| | Thermostat | Degrés | Minutes |
| Feuilletés Chauds | | | |
| Feuilleté, Cigarette de poulet.... | 6 | 180 | 10 |

| | | | |
|-----------------------|---|-----|----|
| Entrée Chaude | | | |
| Bouchée à la Reine, | 6 | 180 | 20 |
| Coquille st jacques | 6 | 180 | 20 |
| Escargot de Bourgogne | 6 | 180 | 10 |
| Panier ou pithiviers | 6 | 180 | 20 |

| | | | |
|---------------------------|---|-----|----|
| Poissons | | | |
| Bar, St Pierre, cabillaud | 6 | 180 | 30 |
| Lotte, Brochette | 6 | 180 | 30 |

| | | | |
|---------------------------|---|-----|----|
| Viandes cuisinées | | | |
| Civet cerf ou sanglier | 6 | 180 | 40 |
| Grenadin et filet de veau | 6 | 180 | 40 |
| Filet de canard | 6 | 180 | 30 |
| Brochette de Caille | 6 | 180 | 30 |

Pour les viandes Crues

| | | | |
|-------------------------------|---|-----|----|
| Viande rouge | Suivant l'épaisseur de la viande Votre boucher vous conseillera. | | |
| Préchauffer votre four | | | |
| Viande blanche pour 500gr | | | |
| Enfourner à four froid | 5 | 160 | 30 |

Nos bouchers sont là pour vous conseiller

Les Boucheries Éric LE SOMMER



« Carte des Fêtes 2024 »

Toute l'équipe vous souhaite de
joyeuses fêtes et une bonne année 2025

Nos boutiques :

1 rue de Kercharette
56390 Grand Champ

Tel : 02 97 13 27 92

Les Halles des Lices
56000 Vannes

Tel : 02 97 42 59 02

La boutique de Grand Champ sera ouverte

le mardi 24 et mardi 31 décembre

de 7h30 à 16h30

Mail : les-boucheries-du-loch@orange.fr



Les commandes traiteur pour Noël jusqu'au vendredi 20 décembre et pour le 31 jusqu'au vendredi 27 décembre 2024