

Spécialités du Boucher

Boeuf

Label Rouge du Bocage de notre Région

Tournedos filet	56€80 / kg
Filet rumsteak	31€90 / kg
Rôti de boeuf	35€90 / kg
Pierrade / Fondue	35€90 / kg

Veau

Rôti de veau	30€90 / kg
Rôti de veau Orloff ou Morille	33€90 / kg
Grenadin de veau	35€90 / kg

Agneau

Gigot entier ou raccourci	34€40 / kg
Rôti épaule d'agneau	35€50 / kg
Rôti d'agneau maître d'hôtel ou beurre chorizo	41€70 / kg
Carré ou couronne d'agneau	35€00 / kg

Gibier

Gigue de chevreuil	44€80 / kg
--------------------	------------

Volailles

Dinde fermière	25€90 / kg	Poulet fermier	17€90 / kg
Chapon fermier	23€90 / kg	Volaille de Bresse	53€80 / kg
Poularde	23€90 / kg	Canette fermière	25€80 / kg
Chapon de pintade	27€30 / kg	Magret de canard	42€80 / kg
Pintade fermière	20€90 / kg	Suprême poularde	30€20 / kg

Préparations bouchères crues

Rôti de boeuf façon rossini	49€90 / kg
Rôti de pintade farci	31€80 / kg
Rôti de chapon	32€80 / kg
Rôti de canette	26€40 / kg
★ Mille-feuille de canard	43€80 / kg
Paupiettes de veau aux ris de veau et morilles	7€40 pièce



Toute l'équipe vous souhaite
de très belles fêtes de fin d'année.

Récompenses 2023

1^{er} prix départemental de Jambon Blanc
3^{ème} prix national de Foie Gras

49 rue Jules Guitton (en haut de la place Imbach) - 49100 ANGERS
02 41 87 46 79 - contact@laboucheefine.fr

www.laboucheefine.fr



© agence de communication Graine 2 Styles / photos non contractuelles



Carte Festive 2023

49 rue Jules Guitton (en haut de la place Imbach) - 49100 ANGERS
02 41 87 46 79 - contact@laboucheefine.fr

www.laboucheefine.fr



Nos Entrées Chaudes

Mises en Bouche et Apéritif

Assortiment de petits fours salés	41€10 / kg
Assortiment apéritif froid (7 pièces)	7€50 pièce
Pain surprise terre-mer (48 pièces)	38€30 pièce
Assortiment de 3 verrines	4€40 pièce
Assortiment de 3 navettes	4€40 pièce

★ Brochette de langouste	12€20 pièce
★ Cassolette de lotte	10€20 pièce
Coquille Saint Jacques à la provençale	10€80 pièce
Coquille Saint Jacques maison	6€20 pièce
Bouchée à la reine aux ris de veau	5€40 pièce
Boudin blanc truffé	61€00 / kg

Nos Viandes et Volailles Cuisinées

Jambon d'York en croûte sauce Porto flan champignons	11€10 / pers
Duo de filet de veau et porc sauce morilles gratin dauphinois	14€40 / pers
Magret de canard sauce figue galette de pommes de terre, duo de légumes	15€10 / pers
Gigue de chevreuil sauce angevine pomme lardée	16€10 / pers
Suprême de pintade sauce angevine duo des champs	11€20 / pers
★ Ballotine de chapon aux cèpes sauce albuféra écrasé de pommes de terre douces	12€80 / pers



Nos Entrées Froides

Demi-langouste parisienne	30€50 pièce
Foie gras de canard maison	185€00 / kg
Saumon fumé Ecossais	99€80 / kg
Saumon fumé sauvage Baltique	124€80 / kg
Tatin de pommes-foie gras	6€20 pièce
★ Etincelle de saumon gravelax	5€80 pièce
Dôme de tourteau	5€80 pièce
Opéra St Jacques	6€20 pièce
★ Délice de canard aux fruits	5€80 pièce
Verrine pamplemousse	5€80 pièce

Nos Poissons Cuisinés

Filet de St Pierre sauce homardine	12€80 / pers
Paupiette de saumon sauce beurré blanc	11€50 / pers
Gigot de lotte sauce américaine	12€80 / pers
Dos de cabillaud sauce au noilly prat	10€80 / pers

Tous nos poissons sont accompagnés de légumes et riz.
Possibilité de rajouter un autre accompagnement.



Nos Accompagnements à la part

• Pommes dauphine	• Flan forestier
• Gratin dauphinois	• Duo de légumes (haricots / carottes)
• Poêlée légumes	• Risotto de légumes
• Duo des champs (pommes de terre / champignons)	• Ecrasé de pommes de terre
	• Marrons