

Spécialités du Boucher



Rôti de veau
Rôti de veau Orloff ou Morille
Grenadin de veau

Veau

30€90 / kg
33€90 / kg
35€90 / kg

Boeuf

Tournedos filet 59€80 / kg
Filet rumsteak 39€80 / kg
Rôti de boeuf 37€90 / kg
Pierrade / Fondue 37€90 / kg



Gibier

Gigue de chevreuil 44€80 / kg

Agneau

Gigot entier ou raccourci 31€40 / kg
Rôti épaule d'agneau 35€50 / kg
Rôti d'agneau maître d'hôtel 41€20 / kg
Rôti d'agneau aux épices de Noël 47€20 / kg
Carré ou couronne d'agneau 35€00 / 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	Magret de canard	32€90 / kg
Pintade fermière	20€90 / kg	Suprême poularde	30€20 / kg
Canette fermière	25€80 / 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

Farces : Petits légumes, Forestière, Abricot et Figs ou Farce fine



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

Récompenses

1^{er} prix départemental de Jambon Blanc 2023 et 2024
1^{er} prix à Varade et 2^{ème} prix à Brissac de Rillauds 2024
3^{ème} prix national de Foie Gras 2023
Prix d'honneur à Alençon de Boudin Blanc 2024

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

www.laboucheefine.fr



Carte Festive
2024

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

Mises en Bouche et Apéritif



Nos Entrées Chaudes

Nos Viandes et Volailles Cuisinées

Assortiment de petits fours salés	42€10 / kg
Assortiment pièces cocktails (7 pièces) <small>(wraps jambon sec pesto, mini choux curry tomate, navette crudité roti de boeuf, mini choux crabe, wraps saumon fumé, toast œuf de caille, blinis aneth citron crevette)</small>	7€70 / pers
Plateau prestige (5 pièces) <small>(mini briochette foie gras, blinis saumons gravlax, blinis blé noir Saint Jacques passion verrine de la mer)</small>	7€50 / pers
Mini bouchée escargot	1€20 pièce
Saucisse cocktail / Mini boudin	32€00 / kg

Coquille Saint Jacques à la provençale	10€80 pièce
Coquille Saint Jacques maison	6€20 pièce
Bouchée à la reine aux ris de veau	6€20 pièce
Douceur Forestière	6€20 pièce
Queue de homard snackée sauce homardine	11€70 pièce
Cassolette de risotto forestier St Jacques poêlée	10€20 pièce
Boudin blanc truffé	63€00 / kg

Jambon d'York en croûte sauce Porto flan forestier (minimum 5 pers.)	11€30 / pers
Magret de canard sauce figue galette de pommes de terre, poêlée de légumes	14€10 / pers
Suprême de volaille sauce morille gratin dauphinois	10€20 / pers
Pavé de veau croûte d'herbe sauce cèpes duo de pommes de terre et courges	13€60 / pers
Caille farcie foie gras sauce angevine pressé de légumes	12€20 / pers
Gigue de chevreuil sauce grand veneur pomme lardée	16€20 / pers



Demi-langouste parisienne	25€10 pièce
Foie gras de canard maison	187€00 / kg
Saumon fumé Norvégien	89€80 / kg
Saumon fumé sauvage Baltique	115€20 / kg
Concerto de Foie gras pommes et gelée de cidre	6€20 pièce
Opéra St Jacques carottes et cumin	6€20 pièce
Verrine pamplemousse crabe	5€80 pièce
Fraicheur océane au saumon fumé et tomates pelées	5€80 pièce
Charlotte de gambas	6€20 pièce

Nos Poissons Cuisinés

Pavé de saumon beurre blanc	9€50 / pers
Dos de cabillaud crémeux de brocolis	10€80 / pers
Filet de dorade royale sauce homardine	10€80 / pers
Pavé d'esturgeon sauce crémant	11€80 / pers

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

Tous nos produits sont en stock limité.



Nos Accompagnements à la part

2€50 pièce

- Pommes dauphines
- Gratin dauphinois
- Poêlée de légumes
- Duo des champs
(pommes de terre / champignons)
- Flan forestier
- Risotto de légumes
- Ecrasé de pommes de terre à la Truffe
- Galette de pommes de terre
- Marrons

Nos Entrées Froides

