

Spécialités du Boucher



Rôti de veau
Rôti de veau Orloff
Grenadin de veau
Rôti de veau à l'italienne

Veau

Tournedos filet 59€80 / kg
Filet rumsteak 41€20 / kg
Rôti de boeuf 37€90 / kg
Pierrade / Fondue 37€90 / kg
Rôti de boeuf façon Rossini 49€90 / kg

Boeuf



Gigot entier ou raccourci
Rôti épaule d'agneau
Rôti d'agneau maître d'hôtel
Carré ou couronne d'agneau

Agneau



41€20 / kg
35€50 / kg
41€20 / kg
35€00 / kg

Gibier sur commande

Gigue de chevreuil 44€80 / kg
Rôti de chevreuil 54€80 / kg



Volailles

Dinde fermière	25€90 / kg	Canette fermière	19€90 / kg
Chapon fermier	22€50 / kg	Poulet fermier	17€90 / kg
Mini chapon fermier	23€50 / kg	Poularde de Bresse	54€80 / kg
Poularde fermière	19€50 / kg	sur commande	
Chapon de pintade fermier	27€90 / kg	Magret de canard	32€90 / kg
Pintade fermière	18€90 / kg	Suprême de chapon	33€90 / kg

Préparations bouchères crues

Rôti de pintade farci 28€90 / kg
Rôti de chapon farci 32€50 / kg
Rôti de canette farci 29€90 / kg
Mille-feuille de canard 43€80 / kg
Filet mignon, pruneaux /abricots 27€30 pièce



Farces : fruits secs, forestière, pomme raisins, figue foie gras, morille foie gras

La Bouchée Fine
Boucherie - Charcuterie - Traiteur Boutique

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



Récompenses 2025

- Médaille de bronze régionale pour notre Foie gras
- Prix d'honneur Boudin blanc nature
- Champion de France / Catégorie Apprenti au concours d'Alençon
- Médaille d'or pour la Gouline Angevine
- Médaille d'or pour nos Rillauds au concours de Varades
- Médaille de bronze à la Rillaudée de Brissac
- 1^{er} prix départemental pour le Jambon blanc

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

www.laboucheefine.fr



La Bouchée Fine
Boucherie - Charcuterie - Traiteur Boutique

Carte Festive
2025

www.laboucheefine.fr

© agence de communication Graine 2 Styles / photos non contractuelles

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

Assortiment de petits fours salés (feuilletage maison)	
Boîte de 20	9€80 pièce
Boîte de 40	19€20 pièce
Assortiment pièces cocktails (7 pièces)	8€90 / pers
<small>(wrap saumon, oeufs de caille, mini choux figues noix, navette rôti de bœuf, moelleux courgette /betterave, blinis foie gras, mini verrine crabe pamplemousse guacamole)</small>	
Plateau prestige (5 pièces)	8€50 / pers
<small>(sablé Saint Jacques mangue, mini verrine délice de la mer, tartelette figue foie gras, mini burger nordique, briochette homard yuzu)</small>	
Pain surprise Terroir	29€90 pièce
Pain surprise Océan	34€90 pièce
Escargots de Bourgogne farcis (la douzaine)	11€80 / pers
Mini burgers foie gras / figues	1€50 pièce



Nos Entrées Froides

Demi-langouste parisienne	26€10 pièce
Foie gras de canard maison	187€00 / kg
Saumon fumé écossais	89€80 / kg
Concerto de Foie gras pommes et gelée de cidre	6€20 pièce
Opéra Saint Jacques, carottes et cumin	6€20 pièce
Verrine fraîcheur pamplemousse, crabe, surimi, guacamole	5€80 pièce
Douceur de tourteau, petits légumes	6€20 pièce
Bavarois asperge verte, magret de canard fumé	6€20 pièce
Terrine de Saint Jacques (la tranche) avec sauce ciboulette citron	5€20 pièce



Nos Entrées Chaudes

Coquille Saint Jacques maison	6€20 pièce
Saint Jacques Forestière	10€80 pièce
Bouchée à la reine aux ris de veau	6€20 pièce
Queue de homard snackée	12€10 pièce
Cassolette de lotte aux petits légumes	8€60 pièce
Croustillant de légumes et canard confit	5€80 pièce
déclinaison végétarienne possible	5€50 pièce

Nos Poissons Cuisinés

Pavé de saumon beurre blanc	11€50 / pers
Pavé de sandre sauce pesto	12€50 / pers
Filet de Saint Pierre sauce champagne	13€20 / pers
Timbale de sole sauce homardine	13€80 / pers

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

Charcuterie de Noël

Galantine canard orange	45,90 € / kg
Galantine pintade, champignons noirs, sauternes	45,90 € / kg
Galantine suprême de faisan	65,90 € / kg
Pâté en croûte pintade, morilles	32,90 € / kg
Pâté en croûte Richelieu	32,90 € / kg
Napolitain de canard au butternut	38,90 € / kg
Boudin blanc	28,10 € / kg
Boudin truffé	53,00 € / kg
Boudin blanc spéculoos foie gras	38,00 € / kg

Tous nos produits sont en stock limité.

Nos Viandes et Volailles Cuisinées

Magret de canard sauce miel	14€10 / pers
pommes de terre salardaises, poêlée de légumes	
Suprême de pintade sauce forestière	12€80 / pers
flan de champignons, paillason de patate douce	
Pavé de veau sauce morilles	13€80 / pers
gratin dauphinois, poêlée de champignons	
Tournedos trois volailles sauce foie gras	12€50 / pers
polenta aux cépes, fagot haricots verts	
Nougat de porc aux figues et foie gras	13€10 / pers
écrasé de pommes de terre à la truffe, frite de betternut	
Gigue de chevreuil sauce poivrade	16€20 / pers
pomme lardée, gratin dauphinois	

Nos Accompagnements à la part

2€50 pièce

- Pommes dauphines (8 pièces)
- Gratin dauphinois
- Poêlée de légumes
- Flan forestier
- Ecrasé de pommes de terre à la Truffe (80g)
- Marrons
- Pommes de terre salardaises
- Pommes lardées

Plateau de Fromages

26€00 pièce

By l'Estrade / épicerie fine au 10 rue Botanique à Angers

- Comté AOP 24 mois (200g)
- Brie de Meaux AOP (150g)
- Boule de neige cendrée, chèvre (100g)
- Brebis ail noir (150g)

