Spécialités du Boucher

Boeuf

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

Veau

Rôti de veau	30€90 / kg
Rôti de veau Orloff	33€90 / kg
Grenadin de veau	35€90 / kg
Rôti de veau à l'italienne	28€80 / kg

Agneau

Gigot entier ou raccourci	41€20 / kg
Rôti épaule d'agneau	35€50 / kg
Rôti d'agneau maître d'hôtel	41€20 / kg
Carré ou couronne d'agneau	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 *sur commande*	54€80 / kg
Poularde fermière	20€70 / kg	Magret de canard	33€90 / kg
Chapon de pintade fermier	28€90 / kg	Suprême de chapon	33€90 / kg
Pintade fermière	18€90 / kg		



Préparations bouchères crues

Rôti de pintade farci	29€90 / kg
Rôti de chapon farci	33€50 / kg
Rôti de canette farci	29€90 / kg
Mille-feuille de canard	43€80 / kg
Duo veau et canard *pesto rouge carotte courgette*	43€80 / kg
Rôti de porc normand	27€30 / kg

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.







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 2026

© agence de communication Graine 2 Styles / photos non contractuelles

La Bouchée Fine

Boucherie - Charcuterie - Traiteur Boutique







www.laboucheefine.fr

49 rue Jules Guitton
49100 ANGERS

02 41 87 46 79
contact@laboucheefine.fr

La Bouchée Fine

Boucherie - Charcuterie - Traiteur Boutique

Mises en Bouche et Apéritif

Assortiment de petits fours salés (feuilletage maison)	
Boîte de 20	10€30 pièce
Boîte de 40	20€00 pièce
Assortiment pièces cocktails (7 pièces) (mini burger nordique, oeufs de caille, mini choux figues noix, navette rôti de bœuf, mini tartelette légumes, blinis foie gras, mini verrine crabe pamplemousse guacamole)	9€45 / pers
Plateau prestige (5 pièces) (sablé Saint-Jacques mangue, mini verrine délice de la mer, tartelette figue foie gras, blinis saumon gravlax, briochette homard petits légumes)	9€00 / pers
Pain surprise Terroir	31€20 pièce
Escargots de Bourgogne farcis (la douzaine)	12€00 / pers
Mini bouchée ris de veau	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€30 pièce
Opéra Saint-Jacques, carottes et cumin	6€30 pièce
Verrine fraîcheur pamplemousse, crabe, surimi, guacamole	5€90 pièce
Charlotte de gambas aux petits légumes	6€30 pièce
Mille-feuille de saumon abricot / pistache	6€30 pièce



Nos Entrées Chaudes

Coquille Saint-Jacques gratinées	6€50 pièce
Noix de Saint-Jacques rôties au beurre d'ail poêlée de champignons	10€80 pièce
Bouchée à la reine aux ris de veau	6€40 pièce
Queue de homard saisie, sauce americaine cœur de riz et primeurs du jardin	13€10 pièce
Cassolette de joue de porc confit écrasé de pommes de terre douce à la truffe	8€60 pièce

Nos Poissons Cuisinés

Pavé de saumon crémeux de poireaux riz et duo de carottes / courgettes	11€50 / pers
Filet de Saint Pierre sauce champagne flan de légumes et poireaux	14€20 / pers
Tournedos de bar et gambas, sauce homardine mousseline de butternut	13€50 / pers

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 canard figues au Pineau des Charentes	39,90 € / kg
Pâté en croûte Richelieu	39,90 € / kg
Boudin blanc	28,10 € / kg
Boudin truffé	53,00 € / kg
Boudin blanc forestier	38,00 € / kg






Nos Viandes et Volailles Cuisinées

Magret de canard sauce vin rouge et échalotes pommes de terre salardaises, jardinière de légumes	14€30 / pers
Suprême de volaille sauce forestière arlequin de champignons, gratin de légumes du jardin	13€60 / pers
Confit de veau, foie gras, légumes pommes de terre, fagot haricots verts	13€80 / pers
Tournedos de ris de veau sauce morille gratin dauphinois, légumes du moment	14€20 / pers
Gigue de chevreuil sauce poivrade pomme lardée, gratin dauphinois	16€20 / pers






Nos Accompagnements *à la part*

2€50 pièce

- Pommes dauphines (8 pièces)
- Gratin dauphinois
- Jardinière de légumes
- Mélange forestier
- Gratin de légumes du jardin
- Pommes de terre salardaises
- Marrons
- Pommes lardées

Tous nos produits sont disponibles en quantités limitées, pensez à commander rapidement !