

ENTRÉES FROIDES

- Foie gras maison mi-cuit IGP
 - Saumon fumé
 - Label Rouge - Tranché main
- Vitrables escargots de Bourgogne
 - Mini Saucisses cocktail (blanc, noir, jaune)
- Pâté en croûte Richelieu au foie gras
- Pâté en croûte traiteur aux morilles
 - Mini Pâté-en croûte
- Galantine précieuse au foie gras



ENTRÉES CHAUDES

- Bouchée à la reine
- Vol-au-vent (ris de veau)
- Cassolettes au choix (saumon ou ris de veau)
- Coquilles Saint-Jacques
- Assortiment de petits fours salés
- Boudin blanc (au choix) (Nature, Au foie gras, truffe)
- Feuilleté ris de veau au foie gras
- Tourte de Noël au canard et foie gras (pour 5/6 personnes)



**NOUS VOUS RECOMMANDONS
DE COMMANDER DES À PRESENT
POUR UNE MEILLEURE DISPONIBILITÉ**

PLATS CUISINÉS

3/4 parts minimum

**Pour tout plat cuisiné, pensez à
commander avant le 15 décembre.**



- Suprême de pintade
- Civet de chevreuil (Sauce Grand veneur)
- Civet de sanglier (Sauce Grand veneur)
- Poularde en sauce
- Chapon en sauce
- Ris de veau en sauce
- Quenelle de brochet (Sauce safrané)

GARNITURE AU CHOIX

- Pommes dauphines
- Baignet de courgettes
- Galettes de pommes de terre râpées
- Gratin dauphinois maison (nature ou truffe)
- Garniture forestière
Champignons, haricots verts, marrons, lentilles, échalotes
- Pommes de terre sarladaises
- Pommes aux airelles
- Purée patate douce et épices de Noël

BOUCHERIE STÉPHANE



MENU FESTIF

MARCOUSSIS

1, place du souvenir - 01 69 01 64 10
(f) boucherie Stéphane marcoussis
(e) boucherie_stephane_marcoussis

ARPAJON

2, rue Guinchard - 01 64 90 07 73
(f) boucherie Stéphane arpajon
(e) www.la-boucherie-stephane.fr

Marie & Stéphane
vous souhaitent d'agréables
fêtes de fin d'année





VOLAILLES DÉSOSSÉES

CHAPON - DINDE - PINTADE

Taille minimum 1 kg soit 4 à 5 personnes

Rôti aux fruits (pruneaux, abricots, figues),
aux champignons (mélange forestier ou girolles),
à la farce fine nature ou marrons.

Possibilité de rajouter du foie gras
dans la farce sur demande



CAILLES

Semi désossée
ou entière farcie
Aux nulsins - Au foie gras
Aux fruits - Aux champignons

GIBIER SUR COMMANDE

Sauvage ou élevage selon disponibilité

Biche, Chevreuil, Sanglier, Cerf
En rôti ou ciselé à cuire

VOLAILLES ENTIÈRES

Uniquement issues d'élevage fermier
civiel en plein air (LABEL ROUGE)

- Chapon fermier
- Dinde fermière
- Chapon de pintade
- Pintade fermière
- Poularde fermière
- Oie fermière
- Canette fermière



VOLAILE DE BRESSE

Uniquement sur commande

Pensez à commander
avant le 15 Décembre

FARCES FINES AU CHOIX

Toutes ces volailles peuvent être farcies sur
demande avec nos différentes farces fines maison.
Nature - Aux champignons - Aux girolles - Aux marrons
Aux fruits (Pruneaux - Abrisots - Figues) - Au foie gras

DIVERSES SPÉCIALITÉS

Filet mignon de porc

Orloff - Au chorizo - Basque - Chèvre miel

Rôti de veau

Orloff - Italien - Au chorizo - Aux champignons
Aux 3 fruits - Aux girolles

Rôti de canard

Au foie gras - Aux champignons
Périgourdin (foie gras et champignons)
Aux 3 fruits - Au piment d'Espelette.

Rôti de Bœuf

- Rosbif piqué au foie gras
- Rosbif au beurre d'escargots
- Tournedos Filet piqué au foie gras
- Tournedos Filet au beurre d'escargots

Paupiettes de veau, dinde, pintade, lapin, canard

Garnis avec nos farces fines maison au choix.

