

VOLAILLES FERMÈRES

- Caille 3,50 € pièce
- Pintade 9,95 € le kilo
- Poularde 12,50 € le kilo
- Dinde 13,50 € le kilo
- Chapon 13,90 € le kilo
- Oie 17,50 € le kilo
- Pintade chapon 17,50 € le kilo

GIBIERS

- Cuisson de biche sans os 26,95 € le kilo
- Cuisson de chevreuil avec os 29,95 € le kilo
- Cuisson de sanglier sans os 28,95 € le kilo

VIANDES

- Gigot d'agneau 18,95 € le kilo
- Tournedos filet de bœuf 39,95 € le kilo
- Tournedos filet d'autruche .. 39,95 € le kilo

SPÉCIALITÉS

Filet de porc élaboré :

- aux 3 fruits 13,50 € le kilo
- au saumon 15,50 € le kilo
- au foie gras 15,50 € le kilo

Rôti de volaille farcie prêt à cuire :
(dinde, chapon, pintade et canette)

- aux 3 fruits 14,90 € le kilo
- aux morilles 15,90 € le kilo
- au foie gras 16,90 € le kilo

Rôti de bœuf :

- au beurre d'escargot 19,95 € le kilo
- au bleu d'Auvergne 20,95 € le kilo
- au foie gras 23,95 € le kilo

Rôti de veau Orloff 20,95 € le kilo



HORAIRES D'OUVERTURE
lundi au jeudi
9H - 13H puis 15H - 19H30
Vendredi et Samedi
9H - 19H30

113b, route Nationale
41350 St-Gervais-la-Forêt
tél.: 02 54 87 90 69
Ancienne concession Mini*

@lahalledautrefois
www.lahalledautrefois.fr



HORAIRES D'OUVERTURE
Mardi au jeudi
9H - 13H puis 14H30 - 19H30
Vendredi et Samedi
9H - 19H30
Dimanche 9H - 12H30

6 Rue Roger Dion
41100 Blois
tél.: 02 54 78 85 11

@laboucheriedautrefois
www.laboucheriedautrefois.fr

**Veillez passer vos commandes
72 h à l'avance.**

BOUCHER • CHARCUTIER • TRAITEUR
PRIMEUR • FROMAGER • ÉPICIER

Menu Special traiteur

Fêtes de fin D'ANNÉE 2018



Circuit court



Circuit court

LES **APÉRITIFS** ET
mises en bouche

- Canapé prestige 0,95 € pièce
Pain d'épice confis d'oignons et foie gras ou blinis fromage frais et saumon fumé
- Mini rillon cocktail 13,45 € le kilo
- Feuilleté apéritif 0,89 € pièce
7 variétés et 38 pièces présentées soit 33,82€ le plateau
- Mini brochette apéritive 0,70 € pièce
au choix : - Fromage bacon
- Abricot en robe de lard
- Pruneau en robe de lard

LES **ENTRÉES FROIDES** ET
début savoureux

- Délice nordique 4,50 € pièce
- Exquis d'artichaut 4,50 € pièce
- Demi langouste en Bellevue 15,95 € pièce
- Saumon farci en Bellevue 34,95 € le kilo
- Pavé de saumon fumé 49,95 € le kilo
- Filet saumon fumé 69,95 € le kilo
- Foie gras de canard 89,95 € le kilo

PLATEAUX DE FROMAGES
APÉRITIFS

1,70€ LA PART

6 pers Minimum

A PARTIR DE **9,42€** POUR 6 PERS

Comté AOP extra 6 mois - Beaufort AOP
Abondance AOP fermière - Pecorino olives piments
Le Petit Perche (chèvre au lait cru)

LES **ENTRÉES**
chaudes

- Bouchée à la reine 3,95 € pièce
- Briochette de fruits de la mer 4,50 € pièce
- Feuilleté de Saint-Jacques 4,75 € pièce
- Feuilleté d'escargots 4,60 € pièce
- Coquille Saint-Jacques 4,95 € pièce
- Plateau de 12 escargots 5,95 € les 12

LES **VIANDES**
chaudes

8,50€ LA PART AU
CHOIX PARI :

- Magret de canard sauce orange •
- Suprême de pintade aux morilles •
- Pavé de biche sauce grand veneur •
- Grenadin de veau sauce périgourdine •

9,95€ LA PART AU
CHOIX PARI :

- Tournedos de filet de bœuf façon Rossini •
- Tournedos filet d'autruche sauce aux fruits rouges •



NOS POISSONS

8,50€ LA PART AU
CHOIX PARI :

- St Pierre sauce à l'orange
- Aumônière de saumon sauce St. Jacques
- Pavé de sandre et son velouté d'asperges
- Saint-Jacques poêlées sauce Champagne
- Dos de cabillaud sauce homardine

ACCOMPAGNEMENTS
pour l'alliance des saveurs

2,95€ LA PART AU
CHOIX PARI :

- Fagots d'asperges lardées (2 pièces) •
- Fagots de haricots verts lardés (2 pièces) •
- Flan de courgettes (1 pièces) •
- Garniture forestière (150gr) •
- Gratin dauphinois (1 pièces) •
- Pommes dauphines artisanales (6 pièces) •
- Marrons braisés à la graisse de foie gras (150gr) •
- Riz au Parmesan (1 pièces) •