

MENU

de Fêtes

20€

par personne

Foie gras

Coquille St Jacques 3 noix

Suprême de pintade farci aux pleurotes
et muscat de Rivesaltes

Ecrasé de pommes de terre à la truffe

MENU

du Chef

30€

par personne

Minimum 6 personnes

1 Bouteille de Bordeaux **Offerte**

Foie gras mi cuit
(50g/personne)

Saumon fumé maison
(100g/personne)

Coquille St Jacques 3 noix
(1 pièce/personne)

Un rôti de chapon ou de dinde farci
farce aux marrons ou cèpes
ou marrons-cèpes ou fruits secs
- à cuire -

Écrasés de pommes de terre à la truffe

Plateau de fromages affinés

Pensez à passer vos commandes avant :
le 20 décembre pour Noël
et le 27 décembre pour le jour de l'an.

Votre magasin sera fermé
le 25 décembre 2020 et le 1^{er} janvier 2021.

*Nous vous souhaitons
de merveilleuses fêtes de fin d'année*

Tél. : 05 61 70 83 14

BOUCHERIE DELMAS
28 rue des Artisans 31150 FENOUILLET

www.boucherie-delmas.fr
contact@boucherie-delmas.fr

2020

MENU
Festif

Boucherie DELMAS

CONTACTEZ-NOUS

AU 05 61 70 83 14

Les idées apéritives

• Bonbons croustillants foie gras, abricots, noisettes	9,90€/les 6 pièces
• Bonbons croustillants de St-Jacques	9,90€/les 6 pièces
• Bouchées aux escargots	4,50€/les 8 pièces
• Cake au bloc de foie gras et figues	3,00€/pièce
• Cake au saumon et petits légumes	3,00€/pièce
• Cake au tourteau	3,00€/pièce
• Cake aux noix de St-Jacques	3,00€/pièce
• Cake aux olives en robe de lard	3,00€/pièce
• Écrevisses marinées	5,00€/100g
• Gambas marinées	5,00€/100g
• Flûte festive crousti-fondante	1,50€/pièce
• Gougères au fromage ou saumon	2,50€/les 6 pièces identiques
• Pruneaux au bacon	3,00€/les 6 pièces
• Piquillos au fromage frais	49,90€/kg
• Tomates confites	2,40€/100g
• Verrine saumon, fromage frais, concombre	1,95€/pièce
• Verrine St-Jacques, carottes, pommes fondantes	1,95€/pièce
• Verrine St-Jacques, champignons, poireaux	1,95€/pièce



La farandole des entrées

LES ENTRÉES FROIDES

• Duo de gambas et douceur fromagère sur tartare de légumes	4,50€/pièce
• Foie gras de canard mi cuit	75,00€/kg
• Foie gras de canard mi cuit aux figues	75,00€/kg
• Gravlax de saumon fumé émincé	75,00€/kg
• Saumon fumé Maison 1.8 à 2 kg	65,00€/kg
• Saumon fumé Maison - à la tranche	75,00€/kg
• Terrine de saumon à l'oseille	29,90€/kg
• Verrine de St-Jacques, poivrons	4,50€/pièce

LES ENTRÉES CHAUDES

• Bouchée à la reine	4,50€/pièce
• Croustillant forestier au chapon	3,00€/pièce
• Coquille St-Jacques 3 noix	6,90€/pièce
• Délicatesse gambas saumon croûte	5,60€/pièce
• Escargots de Bourgogne farcis	6,90€/douzaine
• Filet de St-Pierre du Cap et écrevisses aux agrumes en cassolette	5,60€/pièce
• Lotte en brochette et sa sauce aux fruits de mers et au vin blanc	6,90€/pièce
• Soufflé de la mer homard écrevisses	3,50€/pièce
• Surprise bloc de foie gras et pommes	4,90€/pièce
• Vol-au-vent au ris de veau au porto	5,10€/pièce

La charcuterie festive

• Boudin blanc	12,90€/kg
• Boudin blanc aux figues	15,90€/kg
• Boudin blanc royal 20% foie gras	19,90€/kg
• Boudin blanc truffé 1%	19,90€/kg
• Palette Ibérique plaquette 100g	9,00€/100g
• Jambon de TERUEL (Espagne)	51,90€/kg
• Mini galantine de canard aux épices de Noël	6,90€/pièce
• Mini galantine précieuse (200g)	6,90€/pièce
• Mini pâté en croûte Bressan	12,90€/pièce
• Mini pâté en croûte Richelieu	13,90€/pièce
• Pâté en croûte sanglier aux cèpes	24,90€/kg
• Pâté en croûte de canard et médaillon de bloc foie gras	29,90€/kg
• Pâté en croûte de canard riche	24,90€/kg
• Pâté en croûte de pintade aux morilles	28,90€/kg
• Rillettes d'oie	19,90€/kg



Les plats cuisinés

• Chapon sauce forestière	8,00€/la part
• Civet de chevreuil	8,00€/la part
• Civet de sanglier	8,00€/la part
• Cuisse de canard confite	5,90€/pièce
• Médaillon de lotte à l'américaine	9,50€/la part
• Pavé de filet de poularde sauce aux morilles	8,00€/la part
• Risotto aux St-Jacques, légumes, asperges, shiitakes	20,00€/kg
• Suprême de pintade farci aux pleurotes et muscat de Rivesaltes	8,00€/la part
• Sauté d'autruche sauce morilles	8,00€/la part

Fromages et corbeilles

Manon vous propose ses plateaux de fromages affinés à la carte !
Brigitte s'occupe de vos corbeilles gourmandes à offrir !

• Saucisse au couteau et au foie gras 20%	26,90€/kg
• Terrine de chevreuil aux airelles et au St Émilien	25,00€/kg
• Terrine de canard au foie gras et figues	30,00€/kg
• Terrine de ris de veau aux marrons	36,90€/kg

Les accompagnements

• Ecrasé de pommes de terre à la truffe	3,30€/pièce
• Dauphinois butternut, pommes de terre	14,00€/kg
• Gratin dauphinois aux cèpes	18,00€/kg
• Gratin dauphinois aux girolles	2,90€/pièce
• Pommes dauphines (très grosses)	2,25€/les 3
• Pomme paillason (150g)	2,60€/pièce
• Râpé de pommes de terre aux cèpes	2,90€/pièce
• Risotto au foie gras	3,30€/pièce

LES VOLAILLES

• Caille label rouge des landes	3,70€/pièce
• Canette	9,50€/kg
• Canette ou pintade désossées farciés marrons ou cèpes	40,00€/pièce
• Chapon de pintade des Landes	17,20€/kg
• Chapon désossé farci marrons ou cèpes	85,00€/pièce
• Chapon désossé farci foie gras et cèpes	100,00€/pièce
• Chapon entier farci aux cèpes	80,00€/pièce
• Chapon entier farci aux marrons	80,00€/pièce
• Chapon entier farci foie gras et cèpes	95,00€/pièce
• Chapon entier farci fruits secs, noix, noisettes, figues, abricots, pommes	80,00€/pièce
• Chapon fermier	13,70€/kg

LES VIANDES

• Carré d'agneau	24,90€/kg
• Côtes de bœuf maturées	50,00€/kg
• Côtes de bœuf Wagyu (le caviar du bœuf)	160,00€/kg
• Effeillé de bœuf au foie gras	42,00€/kg
• Effeillé de bœuf au Roquefort	29,90€/kg
• Filet d'agneau juste foie gras et cèpes	55,00€/kg
• Filet de bœuf cœur de foie gras (rôti ou tournedos)	49,00€/kg
• Filet de bœuf et tournedos	45,00€/kg
• Filet mignon à l'Espagnole (tomates séchées, chorizo)	20,00€/kg
• Filet mignon aux éclats de fruits secs et foie gras	25,00€/kg

Les viandes et volailles



• Dinde désossée farci marrons ou cèpes	70,00€/pièce
• Dinde noire fermière des Landes	14,00€/kg
• Magret de canard farci au foie gras (2 magrets l'un sur l'autre)	40,00€/pièce
• Oie à rôtir	16,10€/kg
• Pintade fermière	9,50€/kg
• Poularde entière farcie foie gras et cèpes	75,00€/pièce
• Poularde entière farcie marrons ou cèpes ou fruits secs	50,00€/pièce
• Poularde fermière	11,00€/kg
• Poularde désossée farcie foie gras et cèpes	80,00€/pièce
• Pigeonneau	24,90€/kg
• Rôtis de chapon, de dinde ou de poularde (nature, farce marrons, cèpes ou fruits secs...) - nous consulter	

• Filet mignon maître d'hôtel	20,00€/kg
• Gigot d'agneau	19,90€/kg
• Rosbeef et tournedos dans le rumsteack	35,00€/kg
• Rôti de bœuf maître d'hôtel	20,00€/kg
• Rôti de veau à l'Italienne (tomates séchées, parmesan, jambon)	24,90€/kg
• Rôti de veau foie gras, cèpes et ris de veau braisés	45,00€/kg
• Rôti de veau Orloff (fromage, bacon)	24,90€/kg
• Rôti de bœuf tranche promo par 2kg	15,00€/kg

LES GIBIERS : NOUS CONSULTER !