Notre Menu de Pâques

Foie gras mi-cuit maison (50 gr / pers)

Coquille Saint-Jacques 3 noix

Souris d'agneau au thym

Flageolets cuisinés

28, 00 € / personnes

- Menu non modifiable -

Réserver votre plateau de fromage

À partir de 3, 00 € / personnes

- Nos suggestions et menu -

Pâques 2024

Boucherie DELMAS

www.boucherie-delmas.fr

05 61 70 83 14

Les commandes sont à passer avant le 26 Mars

Idées Apéritives:

- Gambas marinées — 5, 50 € les 100 gr
- Piquillos au fromage de vache frais — 49, 90 € le kilo
- Verrines saumon, fromage frais, concombre — 1, 95 € la pièce

Entrées:

- Bouchée à la reine — 4, 90 € la pièce
- Coquilles St-Jacques 3 noix — 7, 90 € la pièce
- Escargots de Bourgogne farcis — 7, 90 € les 12 pièces
- Foie Gras de canard mi-cuit — 99, 00 € le kilo
- Saumon fumé — 75, 00 € le kilo
- Vol-au-vent au ris de veau — 5, 90 € la pièce

Charcuteries:

- Boudin blanc à l'ancienne — 20, 00 € le kilo
- Boudin blanc aux girolles — 23, 00 € le kilo
- Pâté en croûte au saumon et mousseline de légumes — 31, 00 € le kilo
- Pâté en croûte traiteur — 29, 00 € le kilo
- Saucisson Basque *(piment d'Espelette ou Poivre)* — 8, 50 € la pièce

Plats cuisinés & Accompagnements:

- Souris d'agneau au thym — 11, 00 € la part
- Paupiette de saumon sauce au Riesling — 6, 90 € pièce
- Beignets de courgettes — 28, 00 € le kilo
- Flageolets cuisinés — 14, 00 € le kilo
- Gratin dauphinois — 18, 00 € le kilo
- Pommes dauphines — 2, 45 € les 3

Plateaux fromages:

- Plateau fromage *« fin de repas » 60 gr / pers* — 3, 00 € par pers
- Plateau fromage *« formule 15-20 pers » 60 gr / pers* — 40, 00 €
- Plateau fromage *« cubé pour apéro dînatoire » 125 gr / pers* — 5, 00 € par pers

Agneau Français des Pyrénées:

- Gigot d'agneau entier*: *3 kg environ* — *19, 90 € le kg (8 à 10 pers)*
- Gigot raccourci *(sans selle): 2, 4 kg environ* — *21, 90 € le kg (6 à 8 pers)*
- Gigot entier désossé: *2, 7 kg environ* — *31, 00 € le kg (8 à 10 pers)*
- Selle d'agneau sans os: *500 gr environ* — *31, 90 € le kg (2 à 3 pers)*
- Épaule d'agneau avec os*: *1, 7 kg environ* — *18, 90 € le kg (4 à 6 pers)*
- Épaule d'agneau sans os: *1, 2 kg environ* — *30, 50 € le kg (4 à 6 pers)*
- Côtes d'agneau: *150 gr environ* — *29, 90 € le kg (2 côtes par pers)*
- Carré d'agneau: *(8 côtes dévertébrées) 1 kg environ* — *29, 90 € le kg (4 pers)*
- Faux filet d'agneau sans os: *2 kg environ* — *39, 90 € le kg (10 pers)*
- Noisettes d'agneau: *150 gr environ les 3* — *54, 00 € le kg (3 par pers)*
- Souris d'agneau: *300 gr environ* — *25, 90 € le kg (1 par pers)*
- Couronne d'agneau dévertébrée: *2 kg environ* — *29, 90 € le kg (8 à 10 pers)*
- Tajine d'agneau sans os: — *31, 00 € le kg (150 gr par pers)*
- Collier d'agneau: *1 kg environ* — *14, 90 € le kg (300 gr par pers)*
- Wok d'agneau *(Thym citron ou Maître d'Hôtel)* — *25, 00 € le kg (150 gr par pers)*

Les gigots et épaules sont pesés brut,

il y a donc une différence de poids avant et après la préparation de votre pièce