

Ouvert du
mardi au samedi
7h00-13h15 / 14h15-19h00
dimanche 7h00-12h30

Christophe Collard
BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

1, Rue Cardinal Donnet
42220 BOURG-ARGENTAL
Renseignements / commandes :
04 77 39 63 71
christophecollard.5@gmail.com

Collard
Christophe
Votre Boucher
BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

2024

Repas de Fêtes

Collard
Christophe
Votre Boucher
BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

MENU délice 21,50 €

Feuilleté champignons, morilles
Dos de cabillaud
aux saueris de crustacés
Cuisse de canette aux morilles
Risotto au parmesan et champignons

MENU plaisir 15,80 €

Coquille St. Jacques
Sauté de veau
sauce crémée aux trompettes
Gratin dauphinois

MENU prestige 27,80 €

Foie gras de canard
Lotte à l'américaine
Chapon sauce foie gras de canard
et morilles
Purée à la truffe noire

Tirage de Noël
GAGNEZ UNE DINDE (violet rouge)
à remplir en magasin du 8 au 21 décembre

Tirage du Jour de l'an
GAGNEZ UN CHAPON
à remplir en magasin du 15 au 31 décembre

Bouchées apéritives

- Mini-feuilletés kg **72,50 €**
- Verrine saumon, fromage, concombre
- Verrine St. Jacques, carotte, pomme
- Verrine chèvre, carotte, courge, noisette } pièces: **2,50 €**
- Verrine crème brûlée au foie gras

Entrées

- Foie gras de canard qualité *** kg **133,00 €**
- La part de 50 g **6,65 €**
- Porcelet farci en galantine kg **34,90 €**
- Coquille St. Jacques pièce **6,40 €**
- Saumon fumé norvégien tranché main kg **74,90 €**
- Bêche araignée de mer, pulpe de homard ..kg **30,50 €**
- Dôme homardine de cabillaud au champagne ..kg **30,50 €**

Entrées

- Boudin blanc au Porto kg **15,90 €**
- Boudin blanc aux morilles kg **17,90 €**
- Boudin blanc truffé kg **23,10 €**
- Cervelas truffé kg **30,50 €**
- Terrine de gibier (sanglier, chevreuil) kg **22,90 €**
- Ballotine de chevreuil kg **22,80 €**
- Ballotine de pintade forestière kg **22,80 €**
- Oie farcie flambée au cognac kg **35,90 €**
- Escargots farcis (0,68 € pièce), la douzaine **8,90 €**

Poissons

- Gratin de fruits de mer kg **22,60 €**
- Turban de sole tropicale kg **23,90 €**
- Paupiette de saumon kg **26,90 €**
- Dos de cabillaud saveurs de crustacés kg **28,90 €**
- Filet de St Pierre à la champenoise kg **29,90 €**
- Filet de lotte à l'américaine kg **47,10 €**

Viandes

- Sauté de veau sauce crémée aux trompettes kg **25,90 €**
- Crissés de canette aux morilles kg **27,90 €**
- Chapon sauce foie gras de canard et morilles kg **28,90 €**
- Uliver de corf sauce grand veneur kg **29,90 €**
- Civet de sanglier kg **30,90 €**

Légumes

- Gratin dauphinois à la crème kg **12,60 €**
- Fondue de poireaux aux girolles kg **13,90 €**
- Risotto au parmesan et champignons kg **14,10 €**
- Purée de butternut et noisettes kg **15,90 €**
- Gratin de cardons kg **15,90 €**
- Pommes dauphines kg **16,90 €**
- Purée de céleri kg **16,90 €**
- Purée à la truffe noire kg **19,90 €**
- Marrons confits kg **30,90 €**
- Fricassée de cépes kg **31,90 €**
- Champignons et morilles à la crème kg **32,10 €**

Les volailles fermières

- Dinde fermière kg **19,10 €**
- Poulet kg **11,50 €**
- Chapon fermier kg **19,20 €**
- Oie fermière kg **28,50 €**
- Poularde kg **16,40 €**
- Pintade kg **13,10 €**
- Chapon de pintade kg **20,90 €**
- Cuisse de canard kg **17,10 €**
- Caille kg **20,80 €**
- Pigeon kg **33,10 €**
- Rôti de pintade kg **27,50 €**
- Suprême de pintade kg **26,90 €**
- Suprême de chapon kg **30,90 €**
- Cuisse de chapon kg **24,90 €**
- Lobe de canard kg **94,90 €**

Possibilité de commander des demi-volailles (Gibiers sur commande uniquement)

Toutes ces propositions sont sous réserve d'approvisionnement