



La Boucherie du Rond Point

2 rue Roger Hostein CHOLET - 02.41.65.23.51

Sera ouverte :

Les samedi 24 et 31 décembre de 9h à 16h30
Les dimanche 23 et 30 décembre de 9h à 13h

Sera fermée :

Les mardi 25 décembre et 1er janvier



La Boucherie du Parc

27 rue Laënnec CHOLET - 02.41.62.08.58

Sera ouverte :

Le dimanche 23 décembre de 9h à 13h
Les samedi 24 et 31 décembre de 9h à 14h

Sera fermée :

Les 25 et 30 décembre et le 1er janvier



Afin de satisfaire vos demandes :

Les commandes de Traiteur pour Noël doivent être passées avant le **19 décembre 19h**

Les commandes de Traiteur pour le 1er de l'An doivent être passées avant le **26 décembre 19h**

Merci de votre compréhension,

**Sébastien Rambaud, Mathilde,
Jean-Michel, Laurent, Corentin et Emeric
vous souhaitent d'agréables Fêtes
de fin d'année**



R Sébastien
RAMBAUD
BOUCHER CHARCUTIER
La Boucherie du parc

Deux boucheries à votre service

CARTE TRAITEUR

FESTIVE 2018

ENTREES FROIDES

Gourmandise écrevisse/agrumes	4.50€
Verrine de la mer (<i>mousse de saumon Fumé citronnée et gambas marinée</i>)	4.75€
Verrine italienne (<i>tartare de tomates Confites, jambon de Parme, fromage frais</i>)	4.75€
Foie Gras canard mi-cuit	Kg 99.00€
Foie Gras canard maison	Kg 125.00€
Saumon fumé Norvège <i>Label Rouge</i>	Kg 62.95€
Saumon fumé sauvage	Kg 75.95€
Choix de galantines	22.95€

ENTREES CHAUDES

Cassolettes de saumon et st jacques au safran	5.95€
Coquilles St Jacques	5.25€
Bouchée à la Reine ris de veau	4.95€
Brochette de lotte	5.95€
Gourmandise écrevisse/agrumes	4.50€
Cocotte escargots persillés en croûte	5.25€

POISSONS

Papillotes de saumon St Jacques et sa julienne de légumes	6.50€
Dos de cabillaud sauce citronnée	6.25€

VOLAILLES

vendu en tranche + sauce

Rôti de Chapon Forestier	6.95€
Rôti de Chapon Maître Boucher Terroir	7.95€
Rôti de Pintade Forestier	6.95€
Rôti de Pintade Poire Pain d'épices	6.95€
Cuisse de canard à l'orange	6.80€
Suprême de pintade sauce Girolles	6.80€
Chapon et Dinde cuit(e) découpé(e)	Prix cru+10€
Caille farcie aux raisins	6.95€

GIBIERS

Pavé de cerf /biche + sauce poivrade	7.50€
Mijoté de Sanglier	6.80€
Civet de cerf/biche	6.80€

AUTRES PLATS FESTIFS

Médailon de filet mignon porc sauce forestière	5.85€
Pavé de veau sauce graines mou-	7.95€
Rôti de veau Italien, jambon de Parme et tomates confites	7.50€
Carré d'agneau en croute d'herbes (5 pers. minimum)	7.50€
Carré de porc Basco-Gascon (6 pers. minimum)	7.50€
Jambon à l'os à la Créole (ananas rôti) (8 pers. Minimum)	6.00€

ACCOMPAGNEMENTS

Timbale gratin dauphinois	2.00€
Timbale poêlée forestière	2.00€
Fagots de Haricots verts	1.65€
Pomme dauphines (5 pièces)	2.00€
Râpé de pommes de terre aux Cèpes	2.40€
Pomme cuite lardée	2.00€
Timbale de légumes d'hiver <i>Carottes, haricots, brocolis, chou fleur, petits pois</i>	2.95€
Timbale de mousseline de carotte	2.95€



Volailles fermières festives

Prêtes à cuire

Poularde Challans /ou landes	12€85 le kilo
Dinde Noire Label Rouge de Challans	17€90 le kilo
Dinde Label Rouge des Landes ou Ancenis	15€95 le kilo
Chapon Label Rouge de Vendée	16€95 le kilo
Chapon Label Rouge des Landes	15€95 le kilo
Mini Chapon Label Rouge de Challans	15€95 le kilo
Découpe de Chapon : cuisse 15.95€	suprême 22€90 le kilo
CHAPON DE BRESSE EFFILÉ ROULÉ DANS TORCHON	49€80 le kilo
<u>Sur commande avant le 15 décembre</u>	
Chapon - Dinde - Poularde « Alimentation BIO »	
<u>Sur commande avant le 15 décembre</u>	26€90 le kilo
Canette	12€35 le kilo
Magret de canard	25€90 le kilo
Tournedos de magrets de canard nature	29€90 le kilo
Oie	19€95 le kilo
Pintade de Challans OU des Landes	10€80 le kilo
Chapon de pintade	18€55 le kilo
Caille « Impériale »	3€80 la pièce
Pigeon (selon calibre)	entre 9€ et 15€ la pièce

Les ROTIS DE VOLAILLES FESTIFS

Volailles Désossées et farcies (prévoir 180 à 200 gr/pers.)

CHAPON

- => Façon « Maître Bouchers » Morilles et foie gras 37€90 le kilo
- => cèpes 24€80 le kilo
- => pruneaux/raisins/cognac 24€80 le kilo

DINDE

- => marrons/cèpes 25€90 le kilo
- => pomme/boudin blanc truffé 29€80 le kilo

PINTADE

- => pruneaux/raisins 22€95 le kilo
- => Marrons champignons 22€95 le kilo
- => Poire et pain d'épice 22€95 le kilo
- => Aux figues et foie gras de canard 34€90 le kilo
- => Paupiettes de pintade forestière 18€95 le kilo

LAPIN élevé sans antibiotique

- => farci aux champignons et aux noisettes
- => farci aux abricots et aux pruneaux 24€80 le kilo

CAILLE

- => pruneaux/raisins secs ou
- => forestière aux champignons 5€95 la pièce
- => figue/foie gras 7€55 la pièce

CANARD ET CANETTE

- => à l'orange
- => aux fruits confits 26€80 le kilo

Le Gibier

Faisan Coq et poule	18€85 le kilo
Perdreau Rouge	12€90 la pièce
Cuissot de chevreuil (avec os)	24€60 le kilo
Rôti de sanglier	32€80 le kilo
Rôti de chevreuil (cuissot)	36€80 le kilo
Rôti de cerf/biche	26€80 le kilo
Pavé filet mignon de cerf (sous réserve d'approvisionnement)	49€80 le kilo
Sauté de biche	18€90 le kilo

Le Bœuf : vaches et génisses sélectionnées

Aux concours des animaux de Viande de Haute Qualité Bouchères de Cholet et Parthenay

Côte de bœuf	26€95 le kilo
Filet de bœuf tournedos ou rôti	42€95 le kilo
Rôti de bœuf « cœur de Faux-filet »	36€95 le kilo
Tournedos au foie gras	45€95 le kilo
Viande de bœuf à fondue	27€95 le kilo
Pavé de bœuf « mariné sélection Gourmande »	36€95 le kilo

Le Porc

Délice de Filet mignon pomme caramélisée/cannelle	22€80 le kilo
Carré de côtes de Cochon Basco-Gascon de chez Eric Boissinot éleveur à Maulévrier	28€80 le kilo

Le Veau Label Rouge Bretonin

Carré de veau a/os à rôtir **32€80** le kilo

Lardé de ris de veau / magret de canard fumé et cramberries

Rôti de veau Façon « Orloff » **28€95** le kilo

Noix de veau à rôtir **29€95** le kilo

Façon grenadin de veau **29€95** le kilo

L'Agneau

Noix de Gigot d'agneau (de 1 kg à 1.2kg) **29€80** le kilo

Epaule d'agneau farcie **26€90** le kilo

Pignons du pin/ champignons forestiers

Carré ou Couronne d'agneau (précuit) **35€90** le kilo

Gigot d'agneau raccourci ou entier **26€80** le kilo

**Sébastien Rambaud ainsi que le personnel de la Boucherie du Parc
et de la Boucherie du Rond-Point
Seront toujours présents pour vous renseigner.**

A BIENTÔT

La Boucherie du Parc : 02 41 62 08 58

Sera ouverte le dimanche 23/12 de 9h à 13h

et les lundi 24 et 31 décembre de 9h à 13h

Fermée le 25, le 30/12 et le 1^{er}/01

Boucherie du Rond-Point : 02.41.65.23.51

contact@boucherieduparc.fr

sera ouverte le 23 de 9h à 13h

les 24 et 31 décembre de 9h à 16h30

Fermée le 25/12 et le 1^{er}/01

Recettes disponibles sur :

Site Internet : www.boucherieduparc.fr

Site Internet : www.maitres-bouchers-terroir.com