



Boucherie du Rond Point

2 rue Roger Hostein CHOLET

02.41.65.23.51

Sera ouverte

Le 24 et le 31 décembre de 9h à 16H00

Sera fermée

le 25 Décembre et le 1er Janvier

Carte disponible sur www.boucherieduparc.fr



Boucherie du Parc

27 rue Laënnec CHOLET

02.41.62.08.58

Sera ouverte

Le 24 et le 31 Décembre

De 9h à 13H30

Fermé le

22 Décembre après-midi

Le 25 Décembre et le 1er Janvier

4 bouchées Apéro St Jacques-gambas



Vous pouvez commander sur:

contact@boucherieduparc.fr



Afin de satisfaire vos demandes

Les commandes de traiteur pour Noël

*doivent être passées avant le
20 Décembre 12h30 inclus.*

**Les commandes de traiteur pour
le 1er de l'An**

*doivent être passées avant le
27 Décembre 12h30 inclus.*

R Sébastien
... AMBAUD
BOUCHER CHARCUTIER
...
La Boucherie du parc

Deux boucheries à votre service...



**BON DE
COMMANDE
2020**

NOM:

PRENOM:

TEL:

MAIL:

DATE DE LIVRAISON:

Entrées Froides

Qté

4 bouchées « apéro » St jacques et gambas panées et sa sauce	
Verrine de la mer saumon fumé gambas	
Foie Gras de canard mi- cuit au kg	
Foie gras de canard mi-cuit maison au Kg	
Saumon fumé Baltique (sauvage) au Kg	
Saumon fumé d'Ecosse	
Darne de saumon farcie	

Entrées Chaudes

Qté

Cassolette de cabillaud gambas sauce citronnée	
Coquille st Jacques 3 noix	
Bouchée à la reine ris de veau	
Brochette de lotte sauce fruits de mer	
Rose de chapon aux morilles	
Cocotte d'escargots en croute	

*C Cette année dans un soucis de protection de l'environnement, toutes les cassolettes seront consignées. Un remboursement sera effectué lorsque vous retourneront vos contenants. merci

Poissons

Qté

Papillote de saumon, St Jacques et sa julienne de légumes	
Cassolette de Bar sauce citronnelle coriandre	

Volailles

Qté

Rôtis farcis tranchés et en	
Rôti de chapon forestier	
Rôti de chapon pruneaux raisins	
Rôti de chapon maître boucher du terroir	
Rôti de pintade forestier	
Rôti de pintade poire et abricot	
Autres Volailles	
♥ Cocottes de suprême de chapon et mangue	
Cuisse de canard aux saveurs d'Asie	
Demi-magret de canard à l'orange cuisson basse température	
Volailles entières cuites / découpées	Nb de Personnes
Dinde, Chapon, Pintade etc...	

Gibiers

Qté

Pavé de biche sauce poivrade	
Civet de gibier	

Autres spécialités

Qté

Médallions de filet mignon de porc sauce forestière (2 pièces/ pers)	
Pavé de veau sauce à l'ancienne	
Carré porc cuit en papillote miel et romarin (5 pers minimum)	
Carré d'agneau en croute d'herbes (5 pers minimum)	
Jambon à l'os à la créole (ananas rôti) (8 pers. Minimum)	

Accompagnements

Qté

Timbale de gratin dauphinois (200g)	
Timbale poêlée forestière	
Flan de légumes	
Fagot de Haricot vert	
Pommes dauphines (5 pièces)	
Pomme cuite lardée	
Poêlée de légumes d'hivers	
Légumes saveur d'Asie	
Asperges vertes en fagot	