



Mercredi 24 et mercredi 31 décembre

Fermeture à 16h

Ouverture non-stop 7h/16h

Date limite pour vos commandes

Vendredi 19 décembre

03-85-44-32-53



*Joyeux Noël et
bonnes fêtes de fin
d'année !*

Boucherie- Charcuterie
AU TENDRE CHAROLAIS

52 rue de la république

71640 Givry

TEL : 03-85-44-32-53



Propositions Traiteur



Nos suggestions traiteur

FOIE GRAS :

- Foie gras de canard - **FAIT MAISON** 19.50€ les 100g

NOS ENTRÉES FROIDES :

- Saumon fumé d'Ecosse LABEL ROUGE 106.95€ le kg
- Saumon fumé Norvégien TRAITEUR 96.95€ le kg
- Saumon Gravelax FAIT MAISON 89.95€ le kg
- Terrine de noix de pétoncles maraîchères 39.95€ le kg **FAIT-MAISON**
- Terrine de sandre aux noix de ST Jacques 39.95€ le kg **FAIT-MAISON**
- Pain marbré écrevisse ST Jacques 35.90€ le kg
- Médaille de saumon en gelée 6.95€ pièce **FAIT-MAISON**
- Aspic œuf de caille, saumon fumé, écrevisses 5.95€ pièce **FAIT-MAISON**
- Demi-queue de langouste à la parisienne 28.95€ pièce **FAIT-MAISON**

NOS BOUDINS BLANCS

FAIT-MAISON

- Nature 22.95€ le kg
- Morilles 35.95€ le kg
- Girolles 25.95€ le kg
- Trompettes 25.95€ le kg
- Truffes 41.95€ le kg

NOS BALLOTTINES

FAIT-MAISON

- Ballottine pintade trompettes pistaches 40.95€ le kg
- Ballottine chapon morilles 100% volaille 41.95€ le kg
- Ballottine de canette farcie mousse de canard 39.95€ le kg
- Porcelet farci truffé cœur de foie gras 57.95€ le kg

NOS PÂTÉS EN CROÛTE

FAIT-MAISON

- Pâté en croûte volaille ris de veau foie gras 48.95€ le kg
- Pâté en croûte pintade morilles 38.95€ le kg
- Pâté en croûte canard figues fois gras 42.95€ le kg
- Pâté en croûte de saumon 44.95€ le kg
- Mini pâté croûte cocktail 29.95€ le kg

POUR VOS APÉRITIFS

Saucisses costumées, petits fours et gougères, verrines apéritives **FAIT-MAISON**

NOS ENTRÉES CHAUDES - FAIT-MAISON

LES POISSONS

- Timbales de filet de sandre noix de St Jacques 9.95€ pièce
- Coquilles St Jacques avec corail 9.95€ pièce
- Gratin de fruits de mer aux noix de pétoncle 8.95€ pièce
- Soufflé de saumon aux queues d'écrevisses 8.95€ pièce

LES FEUILLETÉS

- Feuilletés de volaille ris de veau fois gras 8.10€ pièce
- Feuilletés saumon oseille 6.95€ pièce
- Tourte escargots crème persillade 8.95€ pièce
- Feuilletés grenouilles persillade 6.95€ pièce
- Escargots de Bourgogne - *beurre maison* 9.95€ la douzaine

NOS PLATS CUISINÉS - FAIT-MAISON

POISSONS

- Filet de lotte à l'américaine 13.95€ la part
- Turban de sole farci sauce Nantua 9.95€ la part
- Filet de St Pierre sauce riesling 10.95€ la part
- Pavé de loup sauce champagne 9.50€ la part

VOLAILLES

- Médaille chapon pintade farci sauce morilles 11.50€ la part
- Caille farcie sauce fois gras 10.50€ la part
- Poulet de Bresse AOP sauce vin jaune morilles 13.95€ la part

VIANDES / GIBIERS

- Pavé de veau sauce périgourdine (truffe/foie gras) 16.50€ la part
- Civet de sanglier 10.50€ la part
- Pavé de cerf sauce grand-veneur 11.50€ la part
- Cassolette de volaille, quenelle, ris de veau sauce morilles 12.95€ la part
- Vol au vent ris de veau 8.95€ la part
- Croûte à bouchée 2.10€ pièce

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin dauphinois maison 4.00€ la part
- Ecrasé de pommes de terre truffé maison 4.95€ la part
- Purée de pommes de terre aux girolles maison 4.50€ la part
- Risotto crémeux aux morilles maison 5.50€ la part
- Flan de potimarron aux châtaignes 4.95€ la part

Dates limites pour vos commandes vendredi 19 décembre
Fermeture à 16h les mercredis 24 & 31 décembre

