



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





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



Boucherie- Charcuterie AU TENDRE CHAROLAIS

52 rue de la république
71640 Givry

TEL : 03-85-44-32-53



Boucherie Charcuterie
Au tendre
Charolais

Carte des volailles





Préparations festives maison

LES RÔTIS

Toutes les préparations sont garanties faites maison

Rôti de canette, cèpes, aïelles	40.95€
Rôti de chapon pintade, farce morilles armagnac	44.10€
Rôti de chapon fermier, cèpes, marrons	42.35€
Rôti de cuisse de dinde fermière, farce marrons, pommes caramélisées	30.95€

DECOUPE DE VOLAILLES

Cuisse de chapon fermier	27.95€
Suprême de chapon fermier	34.60€
Cuisse de poularde fermière	27.95€
Suprême de poularde fermière	34.60€
Filet de canard	37.60€
Magret de canard gras du sud-ouest	39.95€

Cuisse de canard confite	9.00€ pièce
Magret de canard du sud-ouest séché	8.15€ pièce



VOLAILLES DE FÊTES

Prix au kg

Dinde de Bresse eff. AOP	31.60€
Dinde label rouge fermière de Bourgogne eff.	21.80€
Dinde blanche eff.	14.50€

Poulet de Bresse AOP eff.	21.50€
Chapon de Bresse AOP roulé (pesé avec toile) eff.	54.95€
Poularde de Bresse AOP roulée (pesée avec toile) eff.	44.65€
Chapon label rouge fermier de Bourgogne eff.	23.75€
Chapon pintade eff.	25.95€

Oie fermière eff.	28.20€
Poularde fermière de Bourgogne eff.	19.65€
Pintade fermière eff.	20.70€
Canette de Barbarie eff.	16.10€
Canard de Barbarie eff.	13.90€

Pigeonneau eff.	34.45€
Caille fermière eff.	22.95€



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





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



Carte des viandes





Nos Viandes

BOEUF - Découpe d'excellence

Toutes nos viandes sont garanties LabelRouge

Prix au kg

Filet de boeuf - en rosbiff où tournedos	62.95€
Rosbiff coeur de rumsteak	44.90€
Rosbiff tendre de tranche	44.90€
Rosbiff rumsteak	38.95€
Rosbiff tranche où macreuse	34.95€
Côte de boeuf maturée (5 à 7 semaines)	49.95€

Spécial fondue

Prix au kg

Fondue 3 saveurs - onglet/rumsteak/persillé	40.95€
Fondue supérieure - surprise où poire	45.95€

Provenance Boeuf : GAEC de l'OFFICIAL 71320 Montmort
Prix d'honneur de la foire de St Christophe-en-Brionnais



Véritable veau élevé sous la mère

Rôti noix de veau morilles lard fumé	49.95€/Kg
Rôti noix de veau ricotta, citron basilic	47.35€/Kg

Toutes nos viandes sont garanties LabelRouge

Nos Gibiers

Les gibiers sont disponibles uniquement sur commande

Chevreuil

Prix au kg

Cuissot avec os	46.80€
Epaule avec os	35.80€
Rôti de cuissot sans os	59.60€

Sanglier

Prix au kg

Epaule sans os	34.75€
Cuissot sans os	46.60€
Sauté sans os	39.65€
Rôti filet (dos) sans os	49.95€

Cerf ou Biche

Prix au kg

Rôti de cuissot sans os	46.60€
Filet (ou dos) sans os	79.50€

