Jeudi 24 et jeudi 31 décembre
Fermeture à 16h
Ouverture non-stop 7h/16h

Date limite pour vos commandes
samedi 19 décembre
Magasin ouvert le samedi 26 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

Boucherie Charcuterie
Au tendre Charolais

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

- Médaillon 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 24.50€ le kg
- Morilles 36.95€ le kg
- Girolles 26.95€ le kg
- Trompettes 26.95€ le kg
- Truffes 43.95€ le kg

NOS BALLOTTINES

FAIT-MAISON

- Ballottine pintade trompettes pistaches 40.95€ le kg
- Ballottine chapon morilles 100% volaille 41.95€ 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 chevreuil aux châtaignes 44.95€ le kg
- Mini pâté croûte cocktail nature 29.95€ le kg
- Mini pâté croûte cocktail volaille moutarde 32.95€ 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
- Soufflé de la mer homard écrevisses 5.50€ pièce

LES FEUILLETÉS

- Feuilletés de volaille ris de veau fois gras 8.95€ pièce
- Feuilletés saumon oseille 6.95€ pièce
- Tourte océane (fruits der mer sauce vin blanc) 7.95€ 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 rouget sauce champagne 10.95€ la part
- Pavé de loup sauce safranée 13.50€ la part

VOLAILLES

- Médaillon de poularde farci sauce girolles 11.95€ la part
- Caille farcie crème de fois gras 10.95€ la part
- Poulet de Bresse AOP sauce vin jaune morilles 13.95€ la part
- Magret de canard sauce périgourdine 15.95€ la part

VIANDES / GIBIERS

- Rôti de veau sauce marchand de vin 14.50€ 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 - *FAIT-MAISON*

- Gratin dauphinois 4.00€ la part
- Ecrasé de pommes de terre truffé 4.95€ la part
- Gratiné de patate douce au chorizo 4.95€ la part
- Risotto crémeux aux morilles 5.50€ la part
- Flan de potimarron aux châtaignes 4.95€ la part

Dates limites pour vos commandes samedi 19 décembre
Fermeture à 16h les jeudi 24 & 31 décembre
Magasin ouvert le samedi 26 décembre