

Menu

MENU à 16,70€/pers.

Terrine de poisson festive

1 tranche et sauce ciboulette

Vol au vent de la mer

Suprême de chapon

Sauce Sauterne et giroles

Pommes dauphines

Tomate provençale

MENU à 22,70€/pers.

Saumon fumé

Dos de loup de mer

Sauce crémée poireaux

Risotto

Magret de canard

Sauce aux poivres

Gratin dauphinois / pommes aux aïrelles

MENU à 26,50€/pers.

Petits four chaud

Pizza, croissant saucisse,
gougères

Mini burger saumon tartare

Foie gras maison

Cassolette de St Jacques

Écrevisses sauce Chardonnay

Médaille de veau

Sauce truffée

Flan butternut / écrasé de
pomme de terre à la truffe

MENU ENFANT à 7,90€/enf.

Galantine

Nuggets, pommes duchesse (5)

SPECIALITES BOUCHERES CRUES POUR LES FETES

Melonette de dinde 18,90€/kg

Normande (farce veau, pomme, lardons, raisin sec)

Indienne (farce veau, pomme confit au miel curry canelle)

Forestière (farce de veau au champignon)

Pintade farcie 20,90€/kg

Farces de Noël (farce fine, marron, foie volaille, boudin blanc)

Normande (pomme, raisin, lard fumé, flambé au calvados)

Fourme d'Ambert (Fourme d'Ambert, poire, noisette)

Chapon de Noël au griottes 24,90€/kg

(farce fine, mousson de canard, jambon sec, gésier confit, griottes)

Chapon farcis de Noël 24,90€/kg

(farce fine, marron, foie de volaille, boudin blanc)

Feuilleté de veau et embeurré de poireaux fumé 23,90€/kg

(fondue de poireaux, pomme de terre, échalote, saucisse fumé,
comté, farce fine) env. 6 personnes

Melonette de caille 23,90€/kg

(farce fine, amandes émondés, pruneaux, abricot, raisin, griottes, miel)

Chapon automnal 24,90€/kg

(farce fine, châtaigne, butternut)

VOLAILLES FESTIVES

Possibilité de cuisson et découpe offerte

DINDE FERMIERE (sous réserve) 19,70€/kg

CHAPON FERMIER blanc 17,90€/kg

CHAPON FERMIER jaune 17,90€/kg

MINI CHAPON FERMIER 18,60€/kg

POULARDE FERMIERE 15,60€/kg

CHAPON PINTADE 21,90€/kg

CAILLE 20,90€/kg

GIBIERS chasse Francaise

ROTI CUISSOT DE SANGLIER (sans os) 32,30€/kg

ROTI DE CERF (sans os) 33,40€/kg

SAUTE DE CERF 22,90€/kg

FAISANS 17,00€/Pièce

SAS DURAND et fils • 808174429

Création et impression www.ypcom.fr

Plats préparés pour les fêtes

Noël & Saint Sylvestre



📞 02 43 97 21 27

✉ bocherie.durand72@orange.fr
www.bocheriedurandetfils.fr

📍 14 rue du Docteur Horeau 72130 Fresnay-sur-Sarthe

Hors d'Oeuvre maison

Petits fours : 100grs Pizza / croissant saucisse / feuilleté tartare saumon fumé / gougères / mini quiche escargot	3,50€
Muffins salés : la pièce Chorizo comté / saumon fumé aneth	1,00€
Pain surprise festif : 8-10 personnes Saumon fumé / rillettes d'oie / mousson de canard / saucisson sec / filet mignon fumé	28,00€
Pain surprise marinière : 8-10 personnes Rillettes de saumon / rillettes de maquereau / saumon fumé / surimi / anchois	28,00€
Mini burgers : la pièce Saumon fumé / tartare ou foie gras / chutney de figues	2,00€
Mini navette : la pièce Jambon sec/St Morret ou mousse de foie gras/ magret canard fumé	1,80€
Verrines : la pièce Saumon fumé / oeuf truite ou Avocat / cocktail crevettes ou Mousse thon / concombre/tomate ou Tartare jambon	1,80€
Mini bouchée : la pièce Beurre d'escargot / escargot ou fond écrevisses / noix de St Jacques	1,10€

Poissons

Tarif par personne

Filet de flétan sauce champagne et crevettes	5,50€
Pavé d'Omble chevalier sauce beurre blanc	6,90€
Dos de loup de mer Sauce crémée poireau	5,50€

Accompagnements :

Julienne de légumes	0,95€
Fondue de poireaux	0,95€
Risotto	0,95€

Entrées Chaudes

Tarif à la pièce

Aumônière St Jacques Fondue de poireau, crevettes	4,90€
Coquille St Jacques	4,20€
Cassolette St Jacques Écrevisses sauce Chardonnay	5,40€
Cassolette de joue de loup Crevettes et moules sauce homardine	5,40€
Bouchée volaille festive Chapon, girolles	3,95€
Bouchée à la reine Ris de veau, poulet et champignons	3,95€
Vol au vent de la mer St Jacques, saumon, moules et crevettes	3,95€

Entrées Froides

Tarif par personne

Saumon fumé maison (60 gr) sur plat	5,40€
Foie gras de canard maison Sur plat (50gr)	7,50€
Terrine de poisson festive Sur plat / sauce ciboulette (1 tranche)	3,95€
Coquille saumon	3,50€
Escargots (la douzaine)	7,00€

Viandes

Tarif par personne

Pavé de rumsteak (cru) Sauce aux poivres	7,20€
Pavé de sanglier Sauce chasseur	7,20€
Roti de biche Sauce grand veneur	7,20€
Roti de sanglier Sauce grand veneur	7,20€
Civet de cerf Sauce grand veneur	6,90€
Suprême de chapon pintade farci Sauce coteaux du layon forestière	6,90€
Caille désossée farcie Sauce au miel et figues	7,20€
Suprême de chapon Sauce Sauterne/girolles	7,20€
Magret de canard Sauce aux poivres	7,90€
Médaille de veau Sauce truffée	7,20€
Cuisse de canard confite	7,20€

Légumes

Tarif à la pièce

Risotto forestier	1,60€
Flan forestier	1,60€
Flan butternut	1,60€
Gratin dauphinois	1,80€
Ecrasé de pomme de terre à la truffe	2,00€
Garniture forestière et marron	2,00€
Pomme aux airelles (1/2)	1,30€
Galette de pomme de terre	1,20€
Pommes dauphines (3) + tomate provençale	1,90€
Purée de patate douce	1,90€

INFORMATION IMPORTANTE

Merci de passer vos commandes
avant le 17 décembre 2022 pour Noël
avant le 23 décembre 2022 pour la Saint Sylvestre