

POISSONS CHAUDS

Filet de dorade sauce au riesling..... 7,50 € la part
Pavé de sandre au coulis de langoustines. 8,00 € la part
Filet de bar sauce beurre blanc..... 8,00 € la part
Dos de cabillaud sauce aux épices 7,00 € la part



VIANDES CHAUDES

Cuisse de canard sauce à l'orange..... 7,00 € la part
Magret de canard sauce aux fruits rouges 8,00 € la part
Sauté de chapon crémé aux
cèpes bouchons..... 8,00 € la part
Suprême de poularde sauce foie gras
et figes 8,00 € la part
Pavé de cerf sauce grand veneur 9,00 € la part



LEGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

Tomate provençale 0,80 € pièce
Demie-pomme rôtie 1,00 € pièce
Fagots de haricots verts..... 1,00 € pièce
Gratin dauphinois (barquette 2-3 pers.) 6,00€ pièce
Gratin dauphinois (barquette 6-7 pers.) 18,00€ pièce
Poêlée de champignons et de marrons..... 30,00 €/kg
Marrons entiers 25,00 €/kg
Risotto crémeux aux éclats de morilles..... 2,15 € pièce
Râpée de pommes de terre 2,15 € pièce
Timbale de panais aux éclats de noix 2,15 € pièce

ROTIS DE VOLAILLES DESOSSEES FARCIES

Poularde farcie

- aux champignons et lardons, ou aux pommes,
ou aux abricots, ou aux marrons, ou aux raisins,
ou aux figes 27,00 €/Kg
- au foie gras, ou au foie gras et figes 35,00 €/Kg
- aux ris de veau..... 33,00 €/Kg

Pintade farcie

- aux champignons et lardons, ou aux pommes,
ou aux abricots, ou aux marrons, ou aux raisins,
ou aux figes 23,50 €/Kg
- au foie gras, ou au foie gras et figes 33,50 €/Kg
- aux ris de veau..... 31,50 €/Kg

Canette farcie

- aux champignons et lardons, ou aux pommes,
ou aux abricots, ou aux marrons, ou aux raisins,
ou aux figes 23,50 €/Kg
- au foie gras, ou au foie gras et figes 33,50 €/Kg
- aux ris de veau..... 31,50 €/Kg

Caille farcie

- aux champignons et lardons, ou aux raisins 28,50 €/Kg
- au foie gras..... 34,50 €/Kg

Pigeon farci

- aux champignons et lardons, ou aux raisins 31,50 €/Kg
- au foie gras..... 38,50 €/Kg

Chapon farci

- aux champignons et lardons, ou aux pommes,
ou aux abricots, ou aux marrons, ou aux raisins,
ou aux figes 29,50 €/Kg
- au foie gras, ou au foie gras et figes 36,50 €/Kg
- aux ris de veau..... 34,50 €/Kg

Dinde farcie

- aux champignons et lardons, ou aux pommes,
ou aux abricots, ou aux raisins, ou aux figes... 28,50 €/Kg
- au foie gras, ou au foie gras et figes 35,50 €/Kg
- aux ris de veau..... 33,50 €/Kg

VOLAILLES FESTIVES

Chapon de pintade fermière Label Rouge 24,00 €/Kg
Chapon fermier Label Rouge..... 22,00 €/kg
Dinde fermière Label Rouge..... 20,00 €/kg
Oie fermière Label Rouge..... 20,00 €/kg
Poularde fermière Label Rouge..... 21,00 €/kg
Caille, canette, pintade fermière, magret

GIBIER FRANCAIS

Gigue de chevreuil..... 40,00 €/kg
Rôti de chevreuil..... 44,00 €/kg
Rôti de cerf..... 42,00 €/kg
Rôti de sanglier 35,00 €/kg

VEAU

Veau Fermier Label Rouge
Rôti forestier, orloff, aux figes, aux pruneaux, aux
pommes, aux ris de veau, au foie gras

AGNEAU

Agneau Fermier du Poitou Label Rouge
Couronne, carré, délice, gigot farci aux rognons,
Epaule en melon, selle farcie au foie gras

PORC

Porc Fermier Label Rouge
Rôti orloff, aux figes, aux pruneaux

BŒUF

Bœuf Label Rouge
Rôti de bœuf en croûte, au Roquefort
Filet de bœuf
Noix de faux- filet
Filet de Rumsteak
Côte de bœuf
Fondue bourguignonne, pierrade



MISE EN BOUCHE

Cake aux olives.....	3,40 € pièce
Cake aux noix de St Jacques, au foie gras.....	3,90 € pièce
Petits fours salés	0,75 € pièce
Mini soufflé	0,85 € pièce
Boudins cocktail	25,00 €/kg



ENTREES FROIDES

Verrine aux deux saumons	3,90 € pièce
Verrine aux Saint Jacques	3,90 € pièce
Délice nordique	4,30 € pièce
Coquille crabe ou saumon	3,75 € pièce
Mini ballottines de sanglier, pintade, dinde.....	4,90 € pièce
Terrine aux noix de Saint Jacques	35,00 €/kg
Saumon fumé écossais Label rouge	80,00 €/kg
Foie gras de canard mi-cuit.....	130,00 €/kg
Galantine de biche aux myrtilles.....	38,00 €/kg
Galantine de canard aux épices de Noël	35,00 €/kg
Galantine de poularde forestière.....	38,00 €/kg
Galantine précieuse cœur de foie gras	38,00 €/kg
Porcelet farci aux foies confits	45,00 €/kg



ENTREES CHAUDES

Bouchée façon reine.....	3,90 € pièce
Bouchée aux ris de veau	4,90 € pièce
Noix de St Jacques rôtie en demi-coquille ...	1,70 € pièce
Ecrin de Saint Jacques et crevettes	6,00 € pièce
Cassolette de ris de veau et shi takee au vin jaune	6,50 € pièce
Coquille de Saint Jacques.....	5,80 € pièce
Escargots farcis	6,50 € la dz
Boudin blanc nature.....	17,00 €/kg
Boudin blanc truffé	26,00 €/kg

Prise de commande jusqu'au :
Jeudi 21 au soir pour Noël
et jusqu'au Jeudi 28
au soir pour le jour de l'an



Ouverture pour les fêtes

Vendredi 22 décembre : 7h30-13h00 / 15h30-19h30

Samedi 23 décembre : 7h30-13h00 / 15h30-19h00

Dimanche 24 décembre : 8h00-14h00

Fermé le mardi 26 décembre

Vendredi 29 décembre : 7h30-13h00 / 15h30-19h30

Samedi 30 décembre : 7h30-13h00 / 15h30-19h00

Dimanche 31 décembre : 8h00-14h00

Fermé le mardi 2 janvier

BOUCHERIE DU POULFANC

47 bis route de Nantes

56860 Séné

02.97.68.93.08

Toute l'équipe de
la boucherie du
Poulfanc



vous souhaite
de
JOYEUSES FÊTES