

POISSONS CHAUDS

Filet de Saint-Pierre.....	8,00 € la part
Filet de bar sauce beurre blanc.....	8,00 € la part
Lotte au coulis de crustacés.....	9,00 € la part



VIANDES CHAUDES

Cuisse de canard sauce à l'orange.....	6,50 € la part
Magret de canard sauce aux poivres.....	7,00 € la part
Pavé de cerf sauce grand veneur.....	9,00 € la part
Moelleux de chapon au vin jaune.....	8,00 € la part
Suprême de poularde sauce foie gras et éclats de morilles.....	8,00 € la part



LEGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

Tomate provençale.....	0,90 € 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.....	31,00 €/kg
Marrons entiers.....	27,00 €/kg
Risotto crémeux aux éclats de girolles.....	2,20 € pièce
Râpée de pommes de terre.....	2,20 € pièce
Timbale de panais aux éclats de noix.....	2,20 € 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 24,00 €/Kg
- au foie gras, ou au foie gras et figes 34,00 €/Kg
- aux ris de veau..... 32,00 €/Kg

Canette farcie

- aux champignons et lardons, ou aux pommes, ou aux abricots, ou aux marrons, ou aux raisins, ou aux figes 24,00 €/Kg
- au foie gras, ou au foie gras et figes 34,00 €/Kg
- aux ris de veau..... 32,00 €/Kg

Caille farcie

- aux champignons et lardons, ou aux raisins 29,00 €/Kg
- au foie gras..... 35,00 €/Kg

Pigeon farci

- aux champignons et lardons, ou aux raisins 32,00 €/Kg
- au foie gras..... 39,00 €/Kg

Chapon farci

- aux champignons et lardons, ou aux pommes, ou aux abricots, ou aux marrons, ou aux raisins, ou aux figes 30,00 €/Kg
- au foie gras, ou au foie gras et figes 37,00 €/Kg
- aux ris de veau..... 35,00 €/Kg

Dinde farcie

- aux champignons et lardons, ou aux pommes, ou aux abricots, ou aux raisins, ou aux figes... 30,00 €/Kg
- au foie gras, ou au foie gras et figes 37,00 €/Kg
- aux ris de veau..... 35,00 €/Kg

VOLAILLES FESTIVES

Chapon de pintade fermière Label Rouge.....	26,00 €/Kg
Chapon fermier Label Rouge.....	23,00 €/kg
Dinde fermière Label Rouge.....	24,00 €/kg
Oie fermière Label Rouge.....	26,00 €/kg
Poularde fermière Label Rouge.....	22,00 €/kg
Caille, canette, pintade fermière, magret	

GIBIER FRANÇAIS

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

BOEUF

Bœuf Label Rouge
Rôti de bœuf en croûte
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 tourteaux.....	3,70 € pièce
Petits fours salés.....	0,75 € pièce
Boudins cocktail.....	25,00 €/kg



ENTREES FROIDES

Verrine aux deux saumons.....	3,95 € pièce
Verrine aux Saint-Jacques.....	3,95 € pièce
Noix de Saint-Jacques façon tartare.....	5,70 € pièce
Coquille crabe ou saumon.....	3,95 € 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.....	38,50 €/kg
Galantine de canard aux épices de Noël.....	36,00 €/kg
Galantine de poularde forestière.....	38,50 €/kg
Galantine précieuse cœur de foie gras.....	38,50 €/kg
Porcelet farci aux foies confits.....	46,00 €/kg



ENTREES CHAUDES

Bouchée façon reine.....	4,00 € pièce
Bouchée aux ris de veau.....	4,90 € pièce
Aumônière de noix de Saint-Jacques à la fondue de poireaux.....	6,00 € pièce
Noix de Saint-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 :
Vendredi 21 au soir pour Noël
et jusqu'au Vendredi 28
au soir pour le jour de l'an



Ouverture pour les fêtes

Samedi 22 décembre : 8h00-13h00 / 15h30-19h00

Dimanche 23 décembre : 8h00-13h00

Lundi 24 décembre : 8h00-16h00

Fermé le mardi 25 et le mercredi 26 décembre

Samedi 29 décembre : 8h00-13h00 / 15h30-19h00

Fermé le dimanche 30 décembre

Lundi 31 décembre : 8h00-16h00

Fermé le mardi 1^{er} et le mercredi 2 janvier

BOUCHERIE DU POULFANC

47 bis, route de Nantes

56860 SENE

02.97.68.93.08

Toute l'équipe de
la boucherie du
Poulfanc



vous souhaite
de
JOYEUSES FÊTES