



POISSONS CHAUDS

Filet de bar rôti sauce beurre blanc8,50 € pièce
 Filet de dorade royale sauce crustacé 8,50 € pièce

VIANDES CHAUDES

Cuisse de canard à l'orange8,00 € pièce
 Demi-magret rôti sauce aux poivres8,50 € pièce
 Suprême de poularde sauce aux morilles9,50 € pièce
 Cuisse de chapon rôti sauce au vin jaune9,00 € pièce

LEGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

Fagot de haricots verts1,60 € pièce
 Tomate provençale1,60 € pièce
 Flan de courgettes 2-3 pers8,50 € pièce
 Flan de courgettes 6-7 pers25,50 € pièce
 Gratin dauphinois 2-3 pers 8,00 € pièce
 Gratin dauphinois 6-7 pers24,00 € pièce
 Gratin dauphinois 10-12 pers40,00 € pièce
 Marrons entiers32,00 €/kg
 Poêlée de champignons et marrons38,00 €/kg
 Rapée de pomme de terre2,80 € pièce
 Risotto aux éclats de girolle2,90 € pièce



VOLAILLES FESTIVES

Les volailles sont pesées vidées.

Cailles..... 22,00 €/kg
 Canette des landes
 4 à 5 pers 18,25 €/kg
 Pintade fermière label rouge
 4 à 6 pers 16,50 €/kg
 Chapon de pintade fermière label rouge
 6 à 8 pers 27,50 €/kg
 Chapon fermier label rouge
 8 à 12/14 pers 24,00 €/kg
 Dinde fermière label rouge
 8 à 12/14 pers 26,00 €/kg
 Poularde fermière label rouge
 6 à 8 pers 20,00 €/kg

ROTIS DE VOLAILLES DESOSSÉES FARCIES

Canette farcie 5-6 pers 28,00 €/kg
 Chapon farci 10-12 pers 35,00 €/kg
 Demi-chapon farci 5-6 pers 35,00 €/kg
 Pintade farcie 4-6 pers 30,50 €/kg
 Poularde farcie 8-10 pers 29,00 €/kg

Toutes nos volailles désossées sont farcies de farce fine composée de :

- Veau,
- Porc,
- Foies de volailles flambés.

Nous pouvons y ajouter une garniture sur demande:

Avec supplément 6 € au kg

- Farce fine foie gras
- Farce fine foie gras et figues
- Farce fine aux morilles

Sans supplément

- Farce fine forestière (sheetaki, pleurottes, champignons de paris)
- Farce fine figues
- Farce fine raisins

VEAU FERMIER LABEL ROUGE

Rôti de veau au foie gras,
 Rôti de veau forestier,
 Rôti de veau orloff



AGNEAU FERMIER DU POITOU LABEL ROUGE

Carré, couronne, délice, gigot, épaule

BŒUF LIMOUSIN LABEL ROUGE

Côte de bœuf
 Filet de bœuf en rôti/tournedos
 Filet de rumsteack en rôti/tournedos
 Noix de faux filet en rôti/tournedos
 Rôti de bœuf pièce à fondue
 Pierrade, Fondue
 Rôti de bœuf



MISES EN BOUCHE

Tartinable apéro saumon/thon	3,95 € pièce
Petits fours salés	1,00 € pièce
Mini-pâté croute au canard	11,50 € pièce
Mini-pâté croute de caille	10,00 € pièce
Duo gambas/mangue	2,70 € pièce
Duo chorizo/confit de poivron	2,70 € pièce
Boudins cocktail	33,00 €/kg
Doré saumon aux agrumes.....	2,95 € pièce

ENTREES FROIDES

Foie gras de canard mi-cuit	160,00 €/kg
Coquille de saumon	4,30 € pièce
Terrine aux noix de Saint Jacques	38,00 €/kg
Pâté croute saumon et mousseline de légumes	37,00 €/kg
Pâté croute foie gras	40,00 €/kg
Pâté croute Richelieu	25,00 €/kg
Verrine aux deux saumons	4,50 € pièce
Verrine trésor de la mer aux crevettes	4,90 € pièce
Verrine tartare à l'indienne et St Jacques ...	4,50 € pièce
Douceur de foie gras et pommes façon tatin	5,90 € pièce
Galantine de canard aux épices de Noel	40,00 €/kg
Galantine précieuse cœur de foie gras	42,00 €/kg
Saumon fumé écossais label rouge	105,00€ le kg



ENTREES CHAUDES

Aumonière de Saint Jacques et fondue de poireaux	6,75 € pièce
Coquille de Saint Jacques	5,90 € pièce
Bouchée aux ris de veau	6,00 € pièce
Bouchée festive de chapon	6,00 € pièce
Escargots farcis	10,00€ la douzaine
Boudin blanc nature	21,00 €/kg
Boudin blanc truffé	31,00 €/kg

Prise de commande jusqu'au
mercredi 20 décembre pour Noël,
jeudi 28 décembre pour le jour de l'an.

Ouverture pour les fêtes

Mardi 19/12 : 8h30-13h 15h30-19h

Mercredi 20/12 : 8h30-13h 15h30-19h

Jeudi 21/12 : Fermeture pour préparation

Vendredi 22/12 : 8h-13h 15h30-19h

Samedi 23/12 : 8h-19h

Dimanche 24/12 : 8h-12h30

Mardi 26/12 : fermeture

**Mercredi 27, jeudi 28, vendredi 29,
samedi 30 : horaires normaux**

Dimanche 31/12 8h-12h30

*Au vu du nombre de commandes, toute modification étant
compliquée, dans la mesure du possible, nous vous serions
reconnaissants de ne pas apporter de changement à celles-ci.*

Merci de votre compréhension.

BOUCHERIE DU POULFANC

47 bis, route de Nantes

56860 SENE

02.97.68.93.08

www.boucherie-du-poulfanc.com

Toute l'équipe de la boucherie du Poulfanc



*vous souhaitez
de
JOYEUSES FETES*