

POISSONS CHAUDS

Filet de bar rôti sauce beurre blanc	9,00 € la part
Filet de lotte sauce langoustine	9,50 € la part
Filet de Saint Pierre sauce au chablis	8,50 € la part



VIANDES CHAUDES

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



LEGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

Fagot de haricots verts	1,10 € pièce
Flan de courgettes (barquette 2-3 pers.)	7,00 € pièce
Flan de courgettes (barquette 6-7 pers.) ...	21,00 € pièce
Gratin dauphinois (barquette 2-3 pers.)	6,50 € pièce
Gratin dauphinois (barquette 6-7 pers.)	19,50 € pièce
Marrons entiers	28,00 €/kg
Poêlée de champignons et de marrons	32,00 €/kg
Râpée de pommes de terre	2,30 € pièce
Risotto crémeux aux éclats de girolles	2,50 € pièce
Tomate provençale	1,00 € pièce

VOLAILLES FESTIVES

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

ROTIS DE VOLAILLES DESOSSEES FARCIES

Toutes nos volailles sont farcies de farce fine nature composée de veau, de porc et de foies de volailles flambés.

Nous pouvons ajouter une garniture sur demande.

Canette farcie	24,00 €/Kg
Chapon farci	30,00 €/Kg
Dinde farcie	30,00 €/Kg
Pintade farcie	25,00 €/Kg
Poularde farcie	27,00 €/Kg

Garnitures possibles :

- au foie gras
- au foie gras et figues
- aux abricots
- aux boudins blancs truffés
- aux champignons et lardons
- aux ris de veau
- aux morilles 4%
- aux figues
- aux marrons
- aux pommes
- aux raisins

Caille farcie

- au foie gras
- aux champignons et lardons
- aux raisins

Pigeon farci

- au foie gras
- aux champignons et lardons
- aux raisins

GIBIER FRANCAIS

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



VEAU

Veau Fermier Label Rouge

Au foie gras, aux figues, aux pommes, aux pruneaux,
Aux ris de veau, rôti forestier, orloff

AGNEAU

Agneau Fermier du Poitou Label Rouge

Carré, couronne, délice, épaule en melon,
Gigot farci aux rognons, selle farcie au foie gras

PORC

Porc Fermier Label Rouge

aux figues, aux pruneaux, rôti orloff

BOEUF

Bœuf Label Rouge

Côte de bœuf

Filet de bœuf

Filet de Rumsteak

Fondue bourguignonne

Noix de faux-filet

Pierrade

Rôti de bœuf en croûte



MISE EN BOUCHE

Boudins cocktail.....	26,00 €/kg
Cake aux noix de Saint Jacques.....	3,80 € pièce
Cake aux olives.....	3,50 € pièce
Petits fours salés.....	0,80 € pièce
Tartinable apéro (saumon, thon, poulet).....	2,75 € pièce

ENTREES FROIDES

Coquille crabe.....	3,95 € pièce
Coquille saumon.....	3,95 € pièce
Foie gras de canard mi-cuit.....	130,00 €/kg
Galantine de biche aux myrtilles.....	39,00 €/kg
Galantine de canard aux épices de Noël.....	37,00 €/kg
Galantine de faisan aux pépites de poires.....	37,00 €/kg
Galantine de poularde forestière.....	39,00 €/kg
Galantine précieuse cœur de foie gras.....	39,00 €/kg
Mini pain de Saint-Jacques.....	9,50 € pièce
Mini pâté en croûte au canard et foie gras.....	18,50 € pièce
Pâté en croûte au foie gras.....	35,00 €/kg
Pâté en croûte de sanglier.....	32,00 €/kg
Saumon fumé écossais Label rouge.....	89,00 €/kg
Tartare de Saint-Jacques en verrine.....	3,95 € pièce
Terrine aux noix de Saint-Jacques.....	35,00 €/kg
Verrine aux deux saumons.....	3,95 € pièce



ENTREES CHAUDES

Aumônière de Saint Jacques et fondue de poireaux.....	6,00 € pièce
Bouchée aux ris de veau.....	5,00 € pièce
Bouchée façon reine.....	4,00 € pièce
Boudin blanc nature.....	17,00 €/kg
Boudin blanc truffé.....	27,00 €/kg
Coquille de Saint-Jacques.....	5,80 € pièce
Ecrin de Saint-Jacques et crevettes.....	6,00 € pièce
Escargots farcis.....	8,00 € la dz
Noix de Saint-Jacques rôtie en demi-coquille.....	1,80 € pièce

Prise de commande jusqu'au :

- Mardi 22 au soir pour Noël.
- Mardi 29 au soir pour le jour de l'an.

S'agissant de produits frais, des ruptures de stock sont possibles.



Ouverture pour les fêtes

Jeudi 24 décembre :	8h00-16h00
Vendredi 25 décembre :	Fermé
Samedi 26 décembre :	8h00-13h00 / 15h30-19h00
Jeudi 31 décembre :	8h00-16h00
Vendredi 1 ^{er} janvier :	Fermé
Samedi 2 janvier :	8h00-13h00 / 15h30-19h00

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 souhaite
de
JOYEUSES FETES