

Apéritif et Cocktail

Petits fours individuels.....	1€20 pièce
Mini Choux escargot gratiné.....	1€80 pièce
Mini coquille Saint Jacques.....	2€20 pièce
Mini Cheeseburger.....	2€80 pièce
Mini cheeseburger foie gras, saumon.....	2€80 pièce
Pruneaux bacon, abricot, fromage.....	1€10 pièce

Saveurs gourmandes

Foie gras de canard mi-cuit maison.....	129€90 le kg
Ballotine de porclet.....	29€90 le kg
Galantine de poularde.....	39€90 le kg
Galantine d'oie forestière.....	35€40 le kg
Pâté croute Richelieu.....	28€90 le kg
Pâté croute pintade aux morilles.....	32€50 le kg

EXCLUSIF

Pâté en croute de la Mer.....	34€75 le kg
-------------------------------	-------------

Saumon, mousseline de poisson et petits légumes

Bouchée à la Reine aux Ris de Veau.....	6€95 pièce
Croustade de Ris de Veau aux cèpes.....	8€90 pièce
Tatin de Boudin aux pommes 160g.....	5€95 pièce
Escargot de bourgogne belle grosseur.....	8€90 la dz

Délices de la Mer

EXCLUSIF

1/2 Homard à la Parisienne.....	29€90 pièce
---------------------------------	-------------

1/2 Homard, petits légumes, mayonnaise, tomate, œuf, citron, crevette

Coquille de médaillon saumon.....	6€90 pièce
Médaille de saumon, petits légumes, mayonnaise, tomate, œuf, citron, crevette	
Coquille Saint Jacques à la Normande.....	7€60 pièce
Trilogie de la Mer sauce crème.....	9€90 pièce
Filet de bar, Saint Jacques, crevettes	
Dos de cabillaud sauce aux petits légumes.....	10€90 la part
Filet de Lotte à l'Américaine	
Citron, écrevisse.....	15€00 la part
Saumon fumé au bois de hêtre maison.....	69€90 le kg

Viandes Festives

Cuisse de chapon rôti sauce suprême « champignons forestiers ».....	14€90 la part
---	---------------

Garniture : Gratin dauphinois individuel, farce fine, fagot de haricots verts, châtaignes confites « L'Atelier de la Châtaigne Dournazac »

EXCLUSIF

Crapaudine de caille farce foie gras pommes caramélisées Jus réduit au Cidre du Limousin.....	14€90 la part
---	---------------

Garniture : Poêlée pomme de terre, giroïlle, fève et châtaignes confites

Cochon de lait farci aux petits légumes	
Sauce giroïlle.....	14€50 la part
Garniture : Gratin dauphinois individuel, fagot de haricots verts	
Carré de veau de lait braisé	
Sauce foie gras truffé.....	15€60 la part
Garniture : poêlée de pomme de terre, giroïlle, fève et châtaignes confites « L'Atelier de la châtaigne Dournazac », fagot d'asperges	

Volailles Festives

suivant disponibilité à la date de votre commande
Prix au cours

Chapon fermier 3.2/4.5kg +
Dinde fermière 3.2/4.2kg +
Poularde fermière 2.5kg +
Chapon de pintade fermière 2.2kg +
Oie fermière 200 jours 5.3/4.5kg +

SUR COMMANDE VOLAILLE S/S/O FARCIE :

Farce fine aux choix : forestière, petits légumes, truffée, marrons, foie gras.

Rayon Boucherie

Viandes de 1er choix & quelques suggestions

Filet de bœuf
Rosbeef dans le cœur de faux
Rosbeef rond de tranche grasse
Viande à fondue : poire, merlan, cœur de rumsteak
Paupiettes de veau, farce aux choix.
Rôti de veau dans la noix
Longe de veau sans os
Rôti de veau Orloff
Filet mignon de porc, nature ou farci.
Rôti de porc cul noir, côte filet, échine avec ou sans os
Cigot d'agneaux du 87 à l'assiette.



MENU PLAISIR

Le 24 et 25 décembre UNIQUEMENT

32,00€

Foie gras maison
Dos de cabillaud sauce petits légumes
Cuisse de chapon rôti sauce suprême
Garniture : Gratin dauphinois individuel, farce fine, fagot de haricots verts, châtaignes confites « L'Atelier de la châtaigne Dournazac »

MENU GOURMAND

Le 24 et 25 décembre UNIQUEMENT

34,00€

Croustade de ris de veau sauce aux cèpes
Trilogie de la Mer
Cochon de lait farci aux petits légumes sauce giroïlle
Garniture : Gratin dauphinois individuel, fagot de haricots verts.

MENU SYLVESTRE

Le 31 décembre UNIQUEMENT

42,90€

Foie gras de canard mi-cuit maison
1/2 Homard à la Parisienne
Crapaudine de caille farce foie gras pommes caramélisées, jus réduit au Cidre du Limousin
Garniture : poêlée de pomme de terre, giroïlle, fève et châtaignes confites « L'Atelier de la châtaigne Dournazac »

Prise de commande avant le :

Horaires d'ouverture

Lundi 23 décembre : de 8h30 à 12h30 - de 15h30 à 18h00

Mardi 24 décembre : de 8h30 à 16h00 non-stop

Mercredi 25 décembre : de 8h00 à 12h00

Lundi 30 décembre : de 8h30 à 12h30 - de 15h30 à 18h00

Mardi 31 décembre : de 8h30 à 16h00 non-stop

Magasin fermé :

Mercredi 1^{er} janvier et Jeudi 2 janvier 2025

Des idées pour de Belles Fêtes Gourmandes

Votre créateur de Fêtes Gourmandes

Ets Brun



Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Maison de confiance

Votre créateur de fêtes gourmandes
ainsi que toute l'équipe vous souhaitent de
joyeuses fêtes de fin d'année

3 adresses pour mieux vous servir :

169 avenue de Limoges - 87270 Couzeix
Tél : 05 55 39 24 47

10 avenue 8 Mai 1945 - 87310 Saint Laurent Sur Gorre
Tél : 05 55 00 00 47

14 Place Fontaine - 87230 Châlus
Tél : 05 55 32 51 69



Ets Brun

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Délices de Fêtes



Mariages - Baptêmes - Banquets - Repas à Thèmes...



www.traiteur-87.com

