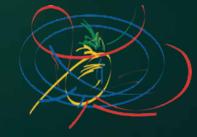
Des idées pour de Belles Fêtes Gourmandes

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

4 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

> 2 place du Marché - 87600 Rochechouart Tél : 05 55 12 85 01

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



Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Délices de Fêtes



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

MENU TRADITION 33,80€

Croustade de ris de veau sauce aux cèpes

Dos de cabillaud sauce Normande

Cuisse de chapon rôtie sauce suprême aux champignons forestiers avec garniture.

MENU PLAISIR



Foie gras de canard mi-cuit maison

Lotte à l'Américaine

Cochon de lait farci aux petits légumes sauce girolles avec garniture

Horaires d'ouverture

Dimanche 24 décembre : de 8h00 à 16h00 non-stop.

Lundi 25 décembre : de 8h30 à 12h00

Dimanche 31 décembre : de 8h00 à 16h00 non-stop

Magasin fermé:

Le leret 2 janvier 2024

www.traiteur-87.com



Apéritif et Cocktail

Petits fours individuels	1€20 pièce
Mini brioche d'escargot à la persillade	1€40 pièce
Mini coquille st jacques apéritive	2€20 pièce
Mini burgers cheese et foie gras	2€50 pièce
Pruneau bacon, abricot, fromage	1€00 pièce

Saveurs gourmandes

Foie gras de canard mi-cuit maison159€90 le kg
Terrine de volaille avec
médaillon de foie gras de canard 50% maison…88€50 le kg
Galantine de poularde forestière au foie gras 39€90 le kg
Galantine d'oie forestière35€40 le kg
Galantine de chapon aux girolles34€30 le kg
Ballotine de porcelet29€90 le kg
Bouchée à la reine aux ris de veau6€95 pièce
Croustade de ris de veau sauce aux cèpes8€00 pièce
Pâté croûte pintade Morilles32€60 le kg
Pâté Richelieu au canard28€90 le kg
Escargots de bourgogne de belle grosseur7€90 la dz
Tatin de boudin aux pommes 160g5€50 pièce
Feuilleté pomme foie gras 110g6€50 pièce

Délices de la Mer

1/2 Langouste à la Parisienne	28€90 pièces
1/2 langouste, petits légumes, mayonnaise, tomate, œu	
1/2 Langouste gratinée à l'Armoricaine	29€90 la part
Coquille de médaillon de saumon	
Médaillon de saumon, petits légumes, mayonnaise, tom	ate, œuf, citron, crevette
Filet de lotte à l'Américaine	14€95 la part
Lotte, fleuron, citron écrevisse	
Cocotte de noix de St jacques aux fondue	es de poireau
sauce vin blanc crémée	
Dos de cabillaud sauce Normandemoules, crevettes, champignons	10€90 la part
Coquille st jacques à la Normande	7€60 pièces
Saumon fumé au bois de hêtre maison	76€80 le Kg

Viandes Festives

Cuisse de chapon roti		
sauce suprême « champignons forestiers »		
Garniture : Gratin dauphinois individuel, farce fine, fagot de haricots verts, châtaignes confites «L'Atelier de la Châtaigne Dournazac»		
Cochon de lait farci aux petits légumes		
sauce girolles14€60 la part		
Garniture : Pomme de terre, champignons rôtis au four, fagot de haricots verts.		
Mijoté de sanglier au cidre du Limousin		
Garniture : Poélée de pomme de terre aux châtaignes et girolles		
Cuisse de canard farcie aux cèpes		
sauce foie gras truffée15€50 la part.		
Garniture : Pomme de terre à la sarladaise individuelle, châtaignes confites		
"l'Atelier de la Châtigane Dournazac»		

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/OS FARCIE :

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

Rayon Boucherie

Viandes de l'ert 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
Gigot d'agneaux du 87 à l'assiette.