

Maitre Artisan  
**La Belle Rouge**  
Boucher • Charcutier • Traiteur

# Suggestions des fêtes 2025

BOUCHERIE | CHARCUTERIE | TRAITEUR

NOUS PRENDRONS VOS  
COMMANDES

Uniquement sur place en boutique ou par téléphone.

Pour Noël, vous avez jusqu'au **samedi 20 décembre**.

Pour le Nouvel An, jusqu'au samedi **27 décembre**.

LE MAGASIN SERA OUVERT

les **mercredis 24 et 31 décembre** de 8 h 30 à 16 h 30 en continu.

LE MAGASIN SERA FERMÉ

le **25 décembre** et le **1<sup>er</sup> janvier 2026**.

*Joyeuses fêtes !*

DE LA PART DE VOTRE BOUCHERIE

 05 49 29 42 14



4 Place de l'Église Saint-Martin - 79170 Périgné

Suivez-nous :  Boucherie Charcuterie Traiteur La BELLE ROUGE

# Menu

## Menu festif

30 €/personne

- Le Délice de Noël
- Assiette de foie gras  
*ou*  
Cassolette de saumon et écrevisse, sauce citron
- Cocon de Saint-Jacques, joue de lotte et gambas sur son lit de légumes et crème citron  
*ou*  
Suprême de pintade farcie douceur forestière et foie gras, sauce forestière et gratin dauphinois
- Duo de fromages et salade verte



## Menu du petit lutin

10 €/personne

- Apéritif du renne
- Médaillasson de mousse de canard  
*ou*  
Saumon fumé
- Parmentier de canard  
*ou*  
Nuggets de poulet croustillants et leur gratin dauphinois



## Poissons

- Cocotte de lotte à l'estragon et son risotto forestier **11,90 €/pièce**
- Cocon de Saint-Jacques, joue de lotte et gambas sur son lit de légumes et crème citron **11,90 €/pièce**
- Paupiette de saumon, riz safrané aux petits légumes **9,90 €/pièce**
- Papillote de sole aux petits légumes **8,90 €/pièce**

## ACCOMPAGNEMENTS

**2,50 €/pièce**

- Gratin dauphinois
- Pommes dauphines maison (6 par personne)
  - Poêlée gourmande (pommes de terre, haricots verts et champignons)
  - Écrasé de butternut
  - Brochette de grenailles
  - Duo de courgettes

## Bœuf

race Parthenaise

- Tournedos filet **45,00 €/kg**
- Rôti de bœuf **28,50 €/kg**
- Fondue bourguignonne **29,90 €/kg**
- Côte de bœuf **28,50 €/kg**

## Viandes préparées

• Suprême de pintade farcie douceur forestière et foie gras, sauce forestière	9,90 €/pièce
• Caille crapaudine farcie au raisin et jus au romarin	9,90 €/pièce
• Souris de cerf sauce grand veneur	9,90 €/pièce
• Cocotte d'effiloché de canard aux pleurotes et son écrasé de butternut	12,90 €/pièce
• Paupiette de canard, pomme caramélisée, foie gras et son jus au miel	10,90 €/pièce
• Tajine de poulet aux saveurs sucrées-salées, semoule	8,90 €/pièce

# Préparations bouchères

## Les volailles

• Chapon fermier	18,50 €/kg
• Pouarde fermière	18,00 €/kg
• Chapon de pintade	26,50 €/kg
• Dinde fermière	16,50 €/kg
• Oie	30,50 €/kg
• Magret de canard français	30,00 €/kg

## Farces pour volailles

• Farce forestière	15,50 €/kg
• Farce marrons et raisins	17,00 €/kg
• Farce de Noël	18,00 €/kg

## Veau

• Rôti de veau	28,90 €/kg
• Rôti de veau Orloff	29,90 €/kg
• Paupiette de veau	25,00 €/kg
• Grenadin de veau	29,90 €/kg

# APÉRITIF

## *La Festive* ..... 4,50 €/pers.

- Chiffonnade de charcuterie et fromage

## *Le Délice de Noël* ..... 8,00 €/pers.

- Chiffonnade de charcuterie et fromage
- Bouchée ganache foie gras et magret
- Verrine tartare de Saint-Jacques

## *Assortiment de mises en bouche* ..... 9,00 €/pers.

- Bouchée ganache foie gras et magret
- Verrine tartare de Saint-Jacques
- Triangle polaire saumon
- Coquille d'escargot
- Mini coquille Saint-Jacques
- Champignons farcis au canard

# NOS ENTRÉES

## *Entrées charcutières*

- Foie gras maison ..... 110,00 €/kg
- Saumon fumé maison ..... 78,90 €/kg
- Les incontournables boudins blancs à l'ancienne ..... 18,90 €/kg
- Les boudins poitevins Label Rouge ..... 19,90 €/kg
- Diverses galantines et pâté en croûte ..... **prix en magasin**

## *Entrées chaudes*

- Écrin de Saint-Jacques et gambas ..... 7,90 €/pièce
- Cassolette de saumon et écrevisses  
à la crème de citron ..... 8,50 €/pièce
- Vol-au-vent au ris de veau ..... 7,90 €/pièce
- Cassolette de volaille au foie gras et morilles ..... 8,50 €/pièce