

Menu Gourmet

35 € par personne

Amuse-Bouches (4 par personne)

Foie gras (60 g)

Ou

Pâté croûte volaille de Bresse (150 g)

ou

Médailon de saumon et sa mousseline de légumes (70g)

Cassiolette de Saint Jacques aux petits légumes (180 g) **

Ou

Bouchée ris de veau morilles (180 g)

Ou

Feuilleté de grenouilles champignons et sa persillade (150g)

Dos d'églefin sauce beurre blanc (200 g)

Ou

Estouffade de biche grand veneur (200 g)

Ou

Poularde sauce morilles (200 g)

Gratin dauphinois (170 g)

Fromage en supplément 2€/pers.
(6 pers. minimum)

Joyeuses fêtes de fin d'année



Pour l'apéritif

• Coffret de 12 mauricettes (saumon fumé, foie gras, mousse fromagère)	16,80
• Coffret de 12 verrines (St Jacques anisée - crevette avocat - tartare tomate et chèvre - foie gras pomme poire).....	22,80
• Mini pâté en croûte 500 g	15,00
• Pain surprise supérieur (parme, saumon fumé, mousse de canard, rosette fermière) Pièce 8 pers	33,50
• Boite de caviar secret Kaluga 30g	72,00
• Boite de caviar secret Kaluga 50g	120,00
• Plateau 20 mini tartelettes (quiche, pizza, magret fumé, escargot)	16,50

Entrées froides

• Ballotine de poularde à la truffe.....	le kg	22,00
• Duo de gambas, langoustine, yuzu, mangue... pièce		8,80
• Foie gras de canard 100 %.....	le kg	130,00
• Pâté croûte volaille de Bresse.....	le kg	31,80
• Porcelet farci.....	le kg	35,00
• Rillettes d'oie.....	le kg	37,80
• Salade écrevisses et agrumes.....	le kg	29,80
• Saumon Norvégien Label Rouge tranché main et fumé par nos soins.....	le kg	60,00
• Saumon Ecossais Label Rouge.....	le kg	89,80
• Tartare de Saint Jacques, délice de petits pois ananas, mangue et caviar.....	pièce	19,80

Plats cuisinés

Pièces en croûte - 4 personnes minimum

• Cœur de charolais en croûte sauce périgourdine.....	par pers.	16,80
---	------------------	-------

Poisson chaud (garniture au choix comprise dans le prix)

• Dos d'églefin sauce beurre blanc.....	par pers.	13,50
---	------------------	-------

Viande et gibier (garniture au choix comprise dans le prix)

• Cuisse de canard confite sauce forestière.....	par pers.	13,00
• Estouffade de biche grand veneur.....	par pers.	12,00
• Filet de biche sauce forestière.....	par pers.	16,80
• Haut de cuisse de poularde sauce vin jaune aux morilles.....	par pers.	13,80

Garniture seule

• Fondue de champignons à la crème (morilles, paris, girolles).....	par pers.	4,50
• Gratin dauphinois.....	par pers.	3,20
• Timbale de légumes variés.....	par pers.	3,50

Divers

• Beurre d'escargots.....;	le kg	32,80
• Farce fine (convient à toutes les volailles).....	le kg	20,80
• Foie gras frais éveiné origine sud ouest certifiée (quantités très limitées sous réserve d'approvisionnement).....	le kg	80,00
• Produits fumés maison (boeuf - canard - mignon de porc).....	le kg	50,00

Volailles fermières et Label Rouge

ATTENTION : nos volailles sont pesées effilées et sont ensuite préparées et prêtes à cuire

• Caille fermière (250 g).....	pièce	5,00
• Caille fermière farcie foie gras et farce fine (300 g).....	pièce	6,50
• Canard ou canette effilé(e).....	le kg	15,80
• Chapon fermier du Gers effilé (possibilité poché au lait et farci 12 € de supplément par pièce).....	le kg	24,80
• Cuisse de canard.....	le kg	13,80
• Dinde fermière effilée du Gers.....	le kg	22,80
• Filet de canard.....	le kg	29,80
• Mini chapon du Gers effilé (possibilité poché au lait et farci 10 € de supplément par pièce).....	le kg	27,80
• Oie fermière effilée Label Rouge "Mairet".....	le kg	29,80
• Pintade chaponnée fermière PAC du Gers.....	le kg	28,80
• Pintade fermière effilée.....	le kg	19,80
• Poularde effilée Label Rouge du Gers.....	le kg	22,80
• Volaille de Bresse disponible en pré-commande - Nous consulter		

Nous vous proposons également de vous préparer nos spécialités de volailles entières désossées et farcies sous forme de rôtis pour une découpe plus facile. Nous consulter.

Viandes

Au kg

• Epaule d'agneau avec os.....	25,80
• Epaule d'agneau sans os.....	28,80
• Gigot d'agneau entier.....	28,80
• Souris d'agneau.....	25,80
• Gigot d'agneau sans os.....	35,80
• Cœur d'aloyau.....	38,80
• Filet de bœuf bardé sans chaînette.....	59,80
• Filet de bœuf nature sans chaînette.....	64,50
• Pavé de bœuf.....	35,80
• Rosbif ou fondue.....	35,80
• Rumsteack.....	28,80
• Pomme de ris de veau.....	45,00
• Rôti de veau cocotte.....	29,80
• Rôti de veau four.....	31,80
• Filet de veau.....	60,00

Bœuf de concours foire de Charolles disponible semaine 51 et 52

Spécialités Boucherie Centrale

• Blanc de chapon farci foie gras frais et truffes (2 personnes).....	22,50
• Filet de canard farci au foie gras (5 personnes).....	39,80
• Fondant de chapon.....	6,00
• Jambette de pintade automnale.....	5,50

Sélection fromages festifs

A la pièce

• Brillat savarin affiné moulé à la louche 200 g	5,50
• Camembert moulé à la louche 250 g	6,50
• Chaource AOC 250 g	5,80
• Coulommiers sur paille graindorge 380 g	10,0
• Crèmeux de bourgogne à la truffe 200 g	12,80
• Crottin de chavignolle.....	3,00
• Epoisses 250 g	12,80
• Langres 180 g	6,00
• Livarot AOC 250 g	7,00
• Mont d'or 500 g	15,00
• Pont l'Eveque 220 g	5,50
• Pouligny Saint Pierre 250 g	10,80
• Quart de Maroilles Fauquet 180 g	5,00
• Saint Félicien 180 g	5,00
• Saint Marcellin affiné 80 g	4,00
• Valençay 220 g	8,00

Petits plaisirs

• Morilles extra.....	350,00
• Mini morilles.....	460,00
• Champagne « Secret » blanc de blanc.....	55,00

Gibiers frais

Au kg

• Gigue de chevreuil.....	35,80
• Rôti de biche cocotte.....	30,00
• Rôti de biche four.....	39,80
• Rôti filet ou tournedos de biche.....	68,80
• Sauté de biche.....	29,80

** Caution : Caution remboursable automatiquement facturée : 2€/cassolette
Commande préparée en cagette : 5€/cagette (facultatif)



Boucherie Centrale

55 rue Sadi Carnot - 54220 MALZEVILLE

Tél : 03.83.29.52.86 / boucherie.centrales54@gmail.com

Facebook : Boucherie Centrale Malzéville

