



Volailles festives à cuire



Chapons fermiers jaunes **20,80€** kg

Chapons de pintades **22,80€** kg

Dindes **20,50€** kg

Poulardes **19,95€** kg

Canettes **14,95€** kg

Pintades **14,95€** kg

Cailles **5,80€** la pièce

Farcies si vous le souhaitez

(possibilité cuisson et découpe : 15€ pièce)

Farce fine maison (porc, volailles, foie, marrons et Cognac)

18,00€ le kg

Spécialités bouchères crues "maison"

Rôti de chapon morilles et foie gras **34,95€** kg

Rôti de chapon griottes et foie gras **32,95€** kg

Rôti de canette figues et foie gras **27,95€** kg

Rôti de canette morilles et foie gras **29,95€** kg

Rôti de cailles morilles et foie gras **34,95€** kg

Rôti de magret de canard cherney et foie gras **34,95€** kg

Rôti de pintade morilles et foie gras **29,95€** kg

Rôti de pintade raisins et foie gras **27,95€** kg

Paupiette de veau au ris de veau **29,95€** kg

(Selon disponibilités et tarifs)



Suggestions Menu Festif

Foie gras "maison"

Cassolette de poissons

Suprême de pintade au velouté foie gras et morilles

Gratin dauphinois à la truffe noire 1,1%

et rizotto

(Sauce)

32,00€

Menu Plaisir

Foie gras "maison"

Saumon fumé

Sauté de biche sauce grand veneur

Gratin dauphinois à la truffe noire 1,1%

et rizotto

26,00€

(Selon disponibilités et tarifs)



Menus de Fêtes

LES BOUCHÉES
DOUBLES

Place de la Mairie
49160 Longué-Jumelles

02 41 52 10 13

ALCA PRINT - SAUMUR



Entrées froides festives

Foie gras de canard mi-cuit
 Saumon fumé Norvégien
 Terrine de St-Jacques sauce cocktail
 Terrine de saumon sauce estragon
 Galantine de faisan
 Galantine de canard
 Galantine de volaille
 Pâté en croûte

(Cherney cerises ou oignons confits "maison")

Entrées chaudes festives "maison"

Coquille St-Jacques **9,00€** pièce
 Bouchée à la reine **6,50€** pièce
 Bouchée aux fruits de mer **6,50€** pièce
 Escargots de Bourgogne **7,50€** la douzaine

Boudins Blancs "maison"

Au choix :
 Truffé 4% - Morilles - Orange
 ou nature

(Selon disponibilités et tarifs)



Poissons cuisinés "maison"

Sandre sauce façon beurre blanc **11,00€** la part
 Flétan sauce aux morilles **12,00€** la part
 Saumon sauce oseille **11,00€** la part
 Dos de Cabillaud sauce mouclade curry **11,00€** la part
 Lotte à l'Américaine **11,00€** la part

(garniture : 1 flan d'endives et crémeux d'épinards)

Viandes cuisinées "maison"

Rôti de Chapon farci morilles et foie gras **16,00€** la part
 Cuisse de pintade farcie morilles et foie gras **12,00€** la part
 Caille farcie aux raisins et foie gras **9,00€** la part
 Cuisse de canard sauce poivre vert **9,00€** la part
 Paupiette de veau au ris de veau **11,00€** la part
 Suprême de pintade

ou cuisse de poularde à l'Angevinaise **12,00€** la part

(garniture : flan de légumes + rizotto)

(Selon disponibilités et tarifs)



Gibiers cuisinés "maison"

Rôti de sanglier sauce grand veneur **14,00€** la part
 Rôti de biche sauce grand veneur **14,00€** la part
 (2 tranches par pers.)

Sauté de sanglier sauce victoria **9,50€** la part
 Sauté de biche sauce victoria **9,50€** la part

(garniture : flan de légumes + rizotto)

Gibiers à cuire

Rôti de biche **38,95€** kg
 Rôti de sanglier **36,95€** kg
 Sauté de biche **27,95€** kg
 Sauté de sanglier **27,95€** kg

Sauce grand veneur "maison"

18,00€ le kg

(Selon disponibilités et tarifs)

