



Volailles festives à cuire

- 
- Chapons fermiers jaunes **20,80€** kg
Chapons de pintades **22,80€** kg
Dindes **21,50€** 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 : 15c 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 chetney 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)



LES BOUCHÉES DOUBLES

Place de la Mairie
49160 Longué-Jumelles

Pour passer
COMMANDE



un seul numéro
02 41 52 10 13

OUVERTURE DU MAGASIN LORS LES FÊTES

Lundi 23 décembre de 8h à 14h
Mardi 24 décembre de 8h à 17h
(fermé mercredi 25 décembre)

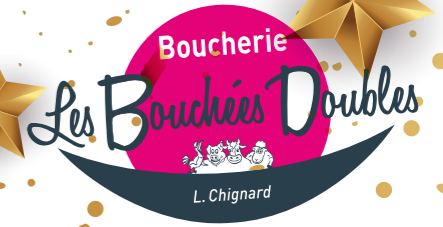
Lundi 30 décembre de 8h à 13h
Mardi 31 décembre de 8h à 17h
(fermé mercredi 1^{er} janvier)

PRISE DE COMMANDES :

Noël jusqu'au vendredi 20 décembre
Jour de l'An jusqu'au vendredi 27 décembre

*Toute l'équipe
des Bouchées Doubles
vous souhaitent de bonnes fêtes
de fin d'année*

(Selon disponibilités et tarifs)



Menu Festif

Foie gras "maison"
Cassolette de poissons
Filet de chapon sauce girolles
1 Fondant de pommes de terre
champignons
+ 1 Rizotto aux légumes

30€

Menu Plaisir

Foie gras "maison"
Terrine Saint-Jacques
Médailon de veau sauce girolles
1 Fondant de pommes de terre
champignons
+ 1 Rizotto aux légumes

26€

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

(Chetney 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"

Dos de cabillaud sauce mouclade curry **12,00€** la part
 Filet de sandre sauce façon beurre blanc **12,00€** la part
 Filet de flétan sauce aux morilles **13,00€** la part
 Filet de bar sauce Normande **14,00€** la part
 Filet de St Pierre sauce au beurre d'orange **14,00€** la part
 Lotte à l'Américaine **12,00€** la part

(garniture : 1 flan d'endives et rizzoto aux légumes)

Viandes cuisinées "maison"

Rôti de Chapon farci morilles et foie gras **16,00€** la part
 Suprême de pintade à l'Angevaine **12,50€** la part
 Cuisse de pintade farcie morilles et foie gras **12,50€** la part
 Cuisse de poularde à l'Angevaine **12,50€** la part
 Magret de canard au miel **14,00€** la part
 Cuisse de canard sauce poivre vert **10,00€** la part
 Rôti de caille morilles et foie gras **13,00€** la part
 Caille farcie aux raisins et foie gras **10,00€** la part
 Paupiette de veau au ris de veau et girolles **12,00€** la part*

(Selon disponibilités et tarifs)



Gibiers cuisinés "maison"

Rôti de sanglier sauce grand veneur **14,50€** la part
 Rôti de biche sauce grand veneur **14,50€** la part
 (2 tranches par pers.)
 Sauté de sanglier sauce victoria **9,80€** la part
 Sauté de biche sauce victoria **9,80€** la part
 (garniture : poêlée de grelots blanc + rizzoto aux légumes)

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)