

Volailles festives à cuire



Chapons fermiers jaunes **22,50€** kg

Chapons de pintades **24,50€** kg

Dindes **22,80€** kg

Poulardes **20,50€** kg

Canettes **16,50€** kg

Pintades **16,50€** kg

Cailles **5,90€** 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 **35,80€** kg

Rôti de chapon griottes et foie gras **33,95€** kg

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

Rôti de canette morilles et foie gras **32,95€** kg

Rôti de cailles morilles et foie gras **35,80€** kg

Rôti de magret de canard chetney et foie gras **35,80€** kg

Rôti de pintade morilles et foie gras **32,95€** kg

Rôti de pintade raisins et foie gras **29,95€** 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

Horaires habituels

sauf mercredi 24 décembre de 8h à 17h

(fermé jeudi 25 décembre)

Mercredi 31 décembre de 8h à 17h

(fermé jeudi 1^{er} janvier)

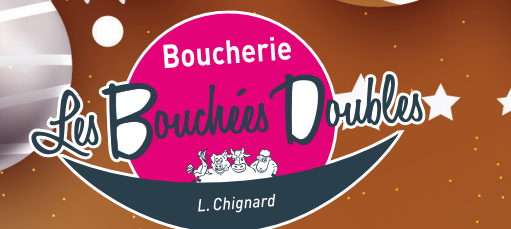
PRISE DE COMMANDES :

Noël jusqu'au vendredi 19 décembre

Jour de l'An jusqu'au vendredi 26 décembre

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

(Selon disponibilités et tarifs)



Menu Festif **32€**

Foie gras "maison" 50g/pers.

Saumon Gravlax sauce aneth blinis

Rôti de chapon Gascon

sauce foie gras/raisins

Poêlée d'hiver

Rizotto forestière

Menu Plaisir **29€**

Foie gras "maison" 50g/pers.

Bouchée à la Reine

Filet de dorade aux zestes de citron

Flan d'endives

Duo de riz aux légumes

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 **9,50€** pièce
Bouchée à la reine **7€** pièce
Bouchée aux fruits de mer **7€** pièce
Escargots de Bourgogne **8€** la douzaine

Boudins Blancs "maison"

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

(Selon disponibilités et tarifs)

Poissons cuisinés "maison"

Filet de dorade aux zestes de citron **14€** la part
Filet de sandre sauce façon beurre blanc **13€** la part
Filet de flétan sauce aux morilles **14€** la part
Filet de bar sauce Normande **15€** la part
Filet de St Pierre sauce au beurre d'orange **15€** la part
Lotte à l'Américaine **14€** la part

(garniture : 1 flan d'endives et duo de riz aux légumes)

Viandes cuisinées "maison"

Rôti de Chapon farci morilles et foie gras **16€** la part
Suprême de pintade à l'Angevine **13€** la part
Cuisse de pintade farcie morilles et foie gras **13€** la part
Cuisse de poularde à l'Angevine **13€** la part
Magret de canard au miel **14€** la part
Cuisse de canard sauce poivre vert **11€** la part
Rôti de caille morilles et foie gras **14€** la part
Caille farcie aux raisins et foie gras **12€** la part
Paupiette de veau au ris de veau et girolles **13€** la part
(garniture : pœlée d'hiver et risotto forestier)

(Selon disponibilités et tarifs)

Gibiers cuisinés "maison"

Rôti de sanglier sauce grand veneur **15€** la part
Rôti de biche sauce grand veneur **15€** la part
(2 tranches par pers.)
Sauté de sanglier sauce victoria **11€** la part
Sauté de biche sauce victoria **11€** la part
(garniture : pœlée de grelots blanc et risotto forestier)

Gibiers à cuire

Rôti de biche **39,95€** kg
Rôti de sanglier **37,95€** kg
Sauté de biche **28,95€** kg
Sauté de sanglier **28,95€** kg

Sauce "grand veneur" "maison"

18,00€ le kg

(Selon disponibilités et tarifs)