LA BOUCHERIE

LES VOLAILLES

VOLAILLES DE PRESTIGE GARBAY

- Chapon effilé 24.90 € / kg
- Mini chapon effilé 26.90 € / kg
- Dinde effilée 25.90 € / kg
- Poularde effilée 25.90 € / kg
- Pintade chaponnée 33.90 € / kg

VOLAILLES DE BRESSE

- Poulet effilé 28.90 € / kg
- Poularde effilée 52.90 € / kg
- Chapon effilé 68.90 € / kg
- Dinde effilée 59.90 € / kg

VOLAILLES LABEL ROUGE

- Chapon 19.90 € / kg
- Dinde 22.90 € / kg
- Poularde 19.90 € / kg
- Pintade 18.90 € / kg
- Canette 21.90 € / kg
- Oie 32.90 € / kg

FARCES FINES

- Nature 23.90 € / kg
- Marrons 23.90 € / kg
- Cèpes 28.90 € / kg
- Foie gras* 29.90 € / kg

LES GIBIERS

- Civet de sanglier 29.90 € / kg
- Rôti de sanglier 32.90 € / kg
- Civet de cerf 29.90 € / kg
- Cuissot de chevreuil 34.90 € / kg

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES

- **Paupiettes de chapon** 32.90 € / kg
  Farcies aux cèpes
- **Rôti savoyard** 26.90 € / kg
  Jambon cru, fromage à raclette
- **Paupiette de veau forestière** 32.90 €/ kg
  Farce de veau et porc, farce champignons

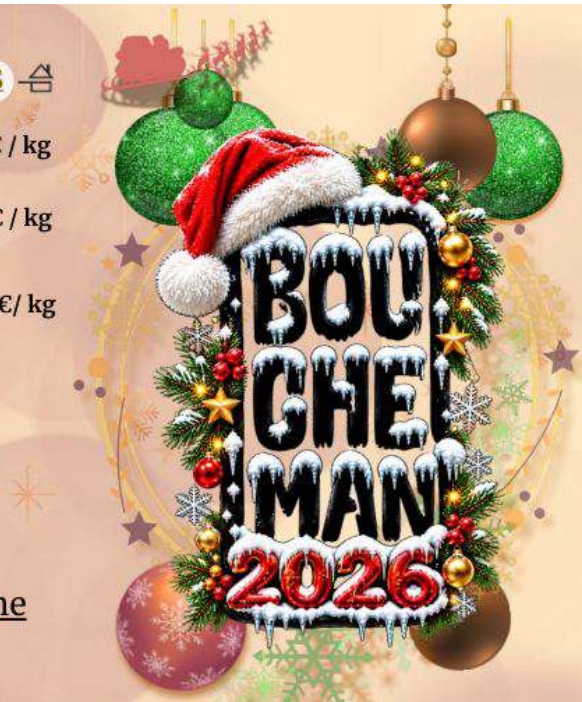
NOS COORDONNÉES

Bouche'Man
60, Avenue Théodore Aubanel
13600 La Ciotat
☎ 04 13 12 58 58

Bouche'Man La Ciotadenne
9, rue Michel Simon
13600 La Ciotat
☎ 04 42 08 41 91

Carte de Noël en images

Laissez libre cours à vos envies, nous donnons vie à vos idées!
Chaque commande est personnalisable selon vos goûts et vos souhaits.



CARTE DE NOËL

Prise des commandes uniquement en magasin jusqu'au lundi 21 décembre 19h30
Fermeture des magasins à 16h le 24 décembre

LE TRAITEUR

POUR L'APÉRITIF :

Plateau de mini burger: 24 €
À réchauffer (8 pièces variées)

- Rösti de pommes de terre, fromage à raclette, crème de truffe, oignons frits
- Viande de bœuf de l'Aubrac hachée, foie gras* poêlé & confit d'oignon

Plateaux de verrines : 55 €
(16 pièces variées)

- Carpaccio de bœuf, huile de truffe, copeaux de Grana Padano et de champignons bruns, pignons de pin torréfiés et romarin
- Cappuccino de poire, châtaignes, éclats de noisette et pain d'épices (Y)
- Tartare de saumon, citron, coco, pickles de chou rouge
- Crème foie gras, cacao et figue moelleuse

NOUVEAUTÉ DÉCO COMESTIBLE

- Chandelle de Noël (8 à 10 pers) : 50 € (Y)
  Avec petits pains à l'ail et au persil & mini cake butternut
  Bougie de beurre clarifié nature ou piment d' Espelette ou truffé (+ 4 €)

(Chandelle vendue seule 15 €)

LES ENTRÉES :

Les foies gras * (les 100 g) :

- Nature : 15 €
- Truffé : 16 €
- Aux mendiants : 15 €

Les boudins blancs (au kg) :

- Nature : 19,90 €
- Truffé : 29,90 €
- Aux morilles : 26,90 €

Les pâtés en croûte (au kg) :

- Nature : 39,90 €
- Truffé : 49,90 €
- Foie gras : 45,90 €
- Mousse de canard : 39,90 €

- Coquilles Saint-Jacques à la Bretonne : 10 €

- Éclair salé façon périgourdine : 10 €
  Éclair de chutney de figues/échalotes, magret de canard fumé, ganache de foie gras et éclats de noisettes torréfiées

- Escargots de Bourgogne x 12 : 10 €

Les saumons fumés (les 100 g) :

- BIO de Norvège : 12 €
- Saumon fumé de la Baltique sauvage : 20€

Plateaux de fromages sur commande

* Foie gras IGP français du sud-ouest Maison Masse sans antibiotique ni vaccin

PLATS CUISINÉS :

- Chapon aux morilles : 17 €
  Filet de chapon, insert morilles, sauce aux morilles

- Souris d'agneau : 18 €
  Confite 7 heures basse température, jus aux cèpes

- Pieds et paquets (4 paquets + 1 pied) : 12 €
  Traditionnels à la sisteronnaise

- Tourte de Noël : 14 € (Y)
  Châtaigne, cèpes, chanterelles, champignons de Paris bruns

- Koulibiac de saumon individuel : 18 €
  Feuilleté en superposition de riz pilaf, filet de saumon frais, brouillade d'œuf truffée, duxelles de champignons et feuilles de blettes

- Bœuf Wellington individuel : 18 €
  Filet de bœuf, duxelles de champignons, jambon cru, crêpe, pâte feuilletée

ACCOMPAGNEMENTS :

- Fagot de haricots verts lardés (x 1) : 3,50 €
- Galet de polenta aux champignons (x 1) : 5 €
- Gratin dauphinois (~ 180 g) : 4 €
- Pommes dauphines (x4) : 4,50 €

DESSERTS :

6 €

- Bûchette croustillant Choco-Pop
  Bûche amande, croustillant pop-corn, mousse caramel, glaçage rocher et pochage mousse caramel

- Bûchette vanille/framboise
  Biscuit aux amandes garni d'une mousse à la vanille, de framboises et d'une meringue italienne

Menu de Noël

Les entrées :

Noix de Saint-Jacques à la Bretonne
ou
Éclair salé façon périgourdine au fois gras

Les plats :

Suprême de chapon sauce crémeuse aux morilles
ou
Koulibiac de saumon feuilleté

Les accompagnements :

Fagot de haricots verts tendres
et
Gratin dauphinois

Les desserts :

Bichette croustillant Choco-Pop
ou
Bichette vanille/framboise

34,00 € par personne