



LES BOUCHERIES
CHEVALLIER

BOUCHERIE - CHARCUTERIE
RÔTISSERIE

Pensez à commander
avant le 20 décembre

2025



Du féérique
pour vos repas
de fête !

Centre Cial LES COLVERTS - 77260 LA FERTÉ-SOUS-JOUARRE

Tél. : 01 60 22 14 60



IDÉES APÉRITIVES

Saucisson tranché Saltufo à la truffe d'été 3%	6,50€ pièce
Saucisses cocktail natures, blanches, noires	24,90€/kg
Oeufs de Noël saumon-truffe	3,50€ pièce
Oeufs de Noël St-Jacques-mandarine	3,50€ pièce
Bonbons croustillants de foie gras de canard (plateau de 12)	28€

BALLOTINES ET PÂTÉS EN CROÛTE

Pâté en croûte Richelieu au canard pistaché	28,90€/kg
Pâté en croûte pyramide au porc et pistaches	39,90€/kg
Pâté en croûte au ris de veau	45,90€/kg
Pâté en croûte de saumon farci à la mousseline de légumes	32,90€/kg
Ballotine de volaille « Renaissance »	20,90€/kg
Ballotine de chapon aux girolles	33,90€/kg
Ballotine de porcelet	29,90€/kg

LES ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard entier mi-cuit, 250g	37€ pièce
Foie gras de canard entier mi-cuit, 500g	65€ pièce
Coquille de saumon	7,50€ pièce
Saumon « Provinois » Label Rouge	110,90€/kg

LES ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques normande 3 noix	7,50€ pièce
Bouchée à la reine	6€ pièce
Vol au vent au ris de veau	6,50€ pièce
Escargots de Bourgogne belle grosseur	12€/ la douzaine
Boudin blanc aux morilles	22,90€/kg
Boudin blanc à la truffe d'été 3%	24,50€/kg
Boudin blanc au foie gras 20%	36,90€/kg

LES PLATS CUISINÉS

Poularde sauce Côteaux-du-Layon	10,90€/part
Chapon sauce forestière	10,90€/part
Sauté de kangourou crème de cèpes	10,90€/part
Sauté d'autruche sauce aux morilles	12,90€/part
Paupiette de saumon sauce au Riesling	12,90€/part
Jambon de porcelet en croûte et sa sauce forestière (env. 10 pers.)	120€/pièce



LES ACCOMPAGNEMENTS

Pomme dauphine	24,90€/kg
Râpé de pomme de terre	24,90€/kg
Beignet de courgette	24,90€/kg
Écrasé de pomme de terre à la Truffe 1% en cassolette	4,50€/pièce
Gratin dauphinois aux girolles en cassolette	4,50€/pièce

LES VOLAILLES CRUES

Chapon fermier Label Rouge PAC	20,90€/kg
Dinde fermière Label Rouge	20,90€/kg
Poulet de Bresse	24,90€/kg
Pintade chaponnée	28,90€/kg
Pintade fermière Label Rouge	18,90€/kg
Oie fermière	28,90€/kg
Poularde fermière Label Rouge	18,90€/kg
Caille fermière	4,50€/pièce

LES SPÉCIALITÉS CRUES

Rôti de chapon forestier, pommes au Calvados, marrons	28,90€/kg
Filets mignon de porc Orloff, Brie, chorizo, Roquefort, chèvre-miel	24,90€/kg
Rôti de veau Orloff	28,90€/kg
Gigot impérial (beurre à l'ail)	29,90€/kg

LES GIBIERS CRUS

Cuissot de CHEVREUIL	Prix au cours
Rôti ou civet de SANGLIER	Prix au cours
Rôti ou civet de BICHE	Prix au cours

LES FARCES CRUES

Marrons - Pommes et calvados - Forestière	18,90€/kg
---	-----------

LES FROMAGES

Brie de Meaux - Morbier - Comté
Bûche de chèvre cendrée - Brie truffé 3% Rothschild

Menu Festif

250€

Pour 6 personnes

*Pensez à commander vos repas avant
le 20 décembre 2025 sous réserve de produits épuisés.*

APÉRITIF

- 12 œufs de Noël saumon-truffe
- 1 mini pâté en croûte Bressan

ENTRÉES

- 6 coquilles Saint-Jacques normandes 3 noix
- 1 bloc de foie gras de canard entier mi-cuit 250g
(confit de figues offert)

CŒUR DU REPAS

- Chapon sauce crémée au Sauternes et cèpes
- Cassolette d'écrasé de pommes de terre à la truffe

FROMAGE

- Brie de Meaux

1 BOUTEILLE DE VIN OFFERTE



Vente
d'HUÎTRES



Vente de CAVIAR
(20 g, 50 g ou 100 g)

*Toute l'équipe vous remercie
de votre fidélité et vous souhaite
de magnifiques fêtes !*

NOS HORAIRES PENDANT LES FÊTES :

- Lundi 22 décembre : 9h00-16h00
- Lundi 29 décembre : fermé
- Mardi 23 décembre : 9h00-12h30 / 14h30-19h30
- Mardi 30 décembre : 9h00-12h30 / 14h30-19h30
- Mercredi 24 décembre : 9h 16h
- Mercredi 31 décembre : 9h00-16h00

FERMÉ LES JEUDIS 25 DÉCEMBRE 2025 et 1^{er} & 2 JANVIER 2026