

# Guibeu

BOUCHER  
CHARCUTIER

Spécialités Bouchères crues  
Volailles farcies  
Agneau de Pays



Boucherie Charcuterie Volailles

Tél.: 02.35.18.19.08

164, avenue des Provinces  
76120 LE GRAND QUEVILLY

[www.boucherie-guibeu.com](http://www.boucherie-guibeu.com)  
[boucherieguibeu@orange.fr](mailto:boucherieguibeu@orange.fr)



## Amuses Bouches

Verrines assorties 1€40 pièce  
Petits fours chauds 0€80 pièce  
Escargotine 0€90 pièce  
Pain surprise charcuterie 36€90 pièce (60 pièces)  
Navette Foie gras 1€90 pièce  
Navette Saumon 0€90 pièce  
Navette Surimi 0€90 pièce

## Farces fines Maison

- Forestières 15€90/kg
- Pomme 15€90/kg
- Marron 15€90/kg
- Nature 15€90/kg
- Truffé 29€90/kg

## Entrées froides

Foie gras Maison 129€90/kg  
Bavarois au Saumon 3€20 pièce, St Jacques 4€20 pièce  
Terrine Bretonne aux Noix de St Jacques 6€90 la part  
½ Langouste à la Parisienne 21€90 la part  
Saumon fumé 79€90/kg

### Ballottine:

- Volaille 24€90/kg
- Faisan/Pintade 29€90/kg
- Canard à l'Orange 29€90/kg
- Chapon Morille 29€90/kg
- Petit Canard 2€10 pièce
- Mini ballotine 8€90 pièce

## Entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques 7€90 pièce  
Cassiolette Duo Saint-Jacques / Lotte 7€90 pièce  
Cassiolette de Saint-Jacques au Curry madras 7€90 pièce  
Cassiolette de Ris de Veau 7€90 pièce  
Escargots Maison 8€90 les 12  
Bouchée Ris de veau 4€10 pièce

## Plats chauds

Ris de Veau sauce morilles 11€90 la part  
Tournedos de canard au foie gras 9€90 la part  
Magret de Canard sauce miel 10€90 la part  
Tournedos de Chapon farci sauce morilles 8€90 la part  
Suprême de Pintade sauce Morille 9€90 la part  
Caille sauce morille 10€90 la part  
Mitonné de Biche Sauce Grand Veneur 8€90 la part  
Filet de sole farcie aux St Jacques, sauce au Curry madras 9€90 la part  
Filet de St Pierre à la Champenoise 10€90  
Filet de bar sauce écrevisse 10€90 la part

## Spécialités Bouchères crues

Rôti de Pintade aux Champignons 24€90/kg  
Rôti de Pintade au Foie Gras 32€90/kg  
Rôti de Pintade aux Pommes 24€90/kg  
Rôti Faisan Forestier 24€90/kg  
Rôti de Faisan aux Pommes 24€90/kg  
Tournedos de Canard au Foie Gras 49€90/kg  
Délices Landais (Magret de Canard et Foie gras) 39€90/kg  
Rôti de chapon aux pommes et boudin blanc 29€90/kg  
Rôti de chapon forestier 29€90/kg  
Roti de chapon au boudin blanc et foie gras 34€90/kg  
Gigot Maître d'Hôtel 29€90/kg  
Filet de Boeuf au Foie Gras 59€90/kg  
Tournedos de Boeuf 49€90/kg

Roti de Veau au Citron (Citron confis, Pistache et Pain d'épices) 29€90/kg

Veau Landais (farce fine, Cèpes et Foie gras) 29€90/kg

Filet mignon de Porc Normand (Pomme caramélisées et Camembert) 24€90/kg

# A la Carte

## Volailles fermières

Dinde 18€90/kg  
Chapon 18€90/kg  
Poularde 17€90/kg  
Canard Dinde (selon cours)  
Canette 15€90/kg  
Caille 15€90/kg  
Coq 10€90/kg  
Faisan 19€90 pièce  
Filet Canard 29€90/kg  
Pintade chaponnée 19€90/kg  
Pintade 13€90/kg  
Pigeon 11€90 pièce  
Suprême de Pintade 29€90/kg  
Suprême de Chapon 29€90/kg  
Poulet de Bresse (selon cours)  
Chapon de Bresse (selon cours)  
Poularde de Bresse (selon cours)

## Boudins blancs

- Nature 16€90/kg
- Forestier 19€90/kg
- Foie gras 29€90/kg
- Morille 21€90/kg
- Truffé 34€90/kg

## Sauces

Grand Veneur 14€90/kg  
Morilles 16€90/kg  
Foie Gras 19€90/kg  
Poivres 19€90/kg  
Miel 14€90/kg

## Gibiers

Biche (rôti) 29€90/kg  
Pavé de Biche 29€90/kg  
Tournedos de Biche 39€90/kg  
Cuissot de Chevreuil 29€90/kg  
Tournedos de Chevreuil 39€90/kg  
Marcassin (pavé ou rôti) 26€90/kg

## Accompagnements

Pomme Dauphine 0€90 pièce  
Gratin Dauphinois 2€10 pièce  
Purée de Carottes et Cumin 2€10 pièce  
Fondue de Poireaux aux Girolles 2€90 pièce  
Embeurrée de Pomme de Terre 3€20 pièce  
Tomate provençale 1€ pièce  
Gratin de courge aux châtaignes 2€90 pièce

# Menus de Fête



21€ 90

## Menu Tradition

Coquille Saint-Jacques à la Normande  
Tournedos Chapon farci Sauce aux Morilles  
Tomate à la Provençale et Gratin Dauphinois

## Menu de Noël

Cassiolette de Ris de Veau Sauce aux Morilles  
Tournedos de Canard au Foie gras au épices de Noël  
Gratin de courge aux châtaignes  
Tomate Provençale

25€ 90

## Menu découverte

Terrine Bretonne aux Noix de St Jacques  
Une tranche de Foie gras et sa compote d'oignons  
Suprême de Pintade sauce Morille  
Fondue de poireaux aux Girolles  
Purée carottes et cumin

31€ 90



**Nous vous remercions pour votre confiance**

*Tickets restaurants acceptés*

**Afin de pouvoir honorer toutes les commandes, nous vous demandons de les déposer avant le 20 déc. pour Noël et le 27 déc. pour le Nouvel An.**

**De plus, nous vous informons, qu'afin de mieux vous servir, le nombre de commande sera limité à 400.**