

Guibeuf

BOUCHER
CHARCUTIER

Spécialités Bouchères crues
Volailles farcies
Agneau de Pays

MERRY
Christmas

& HAPPY NEW YEAR

Boucherie Charcuterie Volailles

Tél.: 02.35.18.19.08

164, avenue des Provinces
76120 LE GRAND QUEVILLY

www.boucherie-quibeuf.com
boucheriequibeuf@orange.fr



A la Carte

Amuses Bouches

- Verrines assorties 1€40 pièce
- Assiette de canapés rustiques (12 pièces) 8€90
- Petits fours chauds 0€80 pièce
- Escargotine 0€90 pièce
- Pain surprise charcuterie 34€90 pièce (60 pièces)
- Mini coquille St Jacques (selon cours)
- Navette Foie gras 1€90 pièce
- Navette Saumon 0€90 pièce
- Navette Surimi 0€90 pièce

Boudins blancs

- Nature 14€90/kg
- Forestier 18€90/kg
- Foie gras 26€90/kg
- Morille 21€90/kg
- Truffé 29€90/kg

Entrées froides

- Foie gras Maison 129€90/kg
- Bavarois au Saumon 2€90 pièce, St Jacques 3€90 pièce
- Terrine de lotte et St Jacques 5€90 la part
- ½ Langouste à la Parisienne 21€90 la part
- Saumon fumé sauvage pleine mer 79€90/kg
- St Fiacre 3€90 pièce
- Ballottine :
 - Volaille 21€90/kg
 - Faisan/Pintade 26€90/kg
 - Canard à l'Orange 26€90/kg
 - Chapon Morille 29€90/kg
 - Petit Canard 2€10 pièce
 - Mini ballotine 8€90 pièce

Entrées chaudes

- Coquille Saint-Jacques 6€90 pièce
- Cassolette Duo Saint-Jacques / Lotte 6€90 pièce
- Cassolette de Ris de Veau 7€90 pièce
- Escargots Maison 6€90 les 12
- Bouchée Ris de veau 4€10 pièce

Plats chauds

- Ris de Veau sauce morilles 10€90 la part
- Tournedos de canard au foie gras aux épices de Noël 9€90 la part
- Magret de Canard sauce miel 10€90 la part
- Cuisse de Canette à l'orange 9€90 la part
- Tournedos de Chapon farci sauce morilles 8€90 la part
- Tournedos de Poularde farci aux Écrevisses 8€90 la part
- Suprême de Pintade sauce Morille 9€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 Sandre, sauce au Beurre blanc 8€90 la part
- Filet de St Pierre, sauce au beurre citronné 8€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
- Crapaudine de Caille 7€90 pièce
- 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
- Magret de Canard et Chutney aux Figues 29€90/kg
- Paupiette de chapon aux girolles 29€90/kg
- Roti de chapon au boudin blanc et foie gras 34€90/kg
- Gigot Maître d'Hôtel 26€90/kg
- Filet d'Agneau farci 25€90/kg
- Filet de Boeuf au Foie Gras 59€90/kg
- Tournedos de Boeuf 49€90/kg
- Rôti de Veau au Citron (Citron confis, Pistache et Pain d'épices) 29€90/kg
- Savarin de Veau (Farce fine, Boudin blanc et Brocolis) 26€90/kg
- Veau Landais (farce fine, Cèpes et Foie gras) 29€90/kg
- Filet mignon de Porc du Pays de Bray 24€90/kg
- Filet mignon de Porc Normand (Pomme caramélisées et Camembert) 24€90/kg

Farces fines Maison

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

Sauces

- Grand Veneur 14€90/kg
- Morilles 16€90/kg
- Foie Gras 19€90/kg
- Miel 14€90/kg
- Aux épices de Noël 14€90/kg

Volailles fermières

- Dinde 17€90/kg
- Chapon 17€90/kg
- Poularde 16€90/kg
- Canard Dinde (selon cours)
- Canette 9€90/kg
- Caille 15€90/kg
- Coq 8€90/kg
- Faisan 19€90 pièce
- Filet Canard 25€90/kg
- Pintade chaponnée 19€90/kg
- Pigeon 11€90 pièce
- Suprême de Pintade 26€90/kg
- Suprême de Chapon 26€90/kg
- Poulet de Bresse (selon cours)
- Chapon de Bresse (selon cours)
- Poularde de Bresse (selon cours)

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
- Autruche (pavé ou rôti) 39€90/kg
- Marcassin (pavé ou rôti) 26€90/kg

Accompagnements

- Pomme Dauphine Maison 0€90 pièce
- Gratin Dauphinois 2€10 pièce
- Purée de Carottes/Cumin 2€10 pièce
- Purée de Céleri 2€10 pièce
- Risotto aux Girolles & Parmesan 3€40 pièce
- Embeurrée de Pomme de Terre 3€20 pièce
- Embeurrée de Butternut 2€90 pièce
- Clafoutis de Pleurotes 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 Purée de Céleri

Menu de Noël

Cassolette de Ris de Veau Sauce aux Morilles
Tournedos de Canard au Foie gras au épices de Noël
Embeurrée de Pomme de Terre au Comté
Tomate Provençale

25€ 90

31€ 90

Menu découverte

Terrine de lotte et St Jacques
Une tranche de Foie gras et sa compote d'oignons
Suprême de Pintade sauce Morille
Gratin Dauphinois, Champignons, Jus de Truffe
Clafoutis de Pleurotes

Merci de votre confiance

Tickets restaurants acceptés

Afin de pouvoir honorer toutes les commandes, nous vous demandons de les déposer avant le 22 déc. pour Noël et le 28 déc. pour le Nouvel An.

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