

Carte festive 2024

Entrées

Coquille Saint Jacques aux petits légumes

Conseil de préparation : 15/20mn à 160° au four traditionnel

5,40 €/ pc

Vol au vent de ris de veau

5,50 €/ pc

Foie gras mi-cuit maison au porto

suggestion de vin 75cl : Anjou coteau de Loire moelleux à 9,95€

129,50 €/ kg

Poissons

Filet de sandre sauce crustacés

6,30 €/ part

Paupiette de saumon sauce Chablis

5,20 €/ part

Viandes

Poularde au vin d'Anjou

suggestion de vin 75cl : Anjou sec Chenin à 7,20€

6,50 €/ part

Civet de daim cuisiné au Minervois

suggestion de vin 75cl : Minervois à 8,95€

6,50 €/ part

Cassolette de parmentier de canard (≈300gr)

6,20 €/ part

Accompagnements

Gratin dauphinois (≈200gr)

2,60 €/ part

Flan de légumes (≈150gr)

2,50 €/ part

Purée de patate douce (≈180gr)

2,80 €/ part

Joyeuses fêtes de fin d'année !

**Délai de commande : Noël, commande avant le 18 décembre
Réveillon, commande avant le 26 décembre**

**Pour toute commande de plus de 100€, acompte de 20% à la commande.
Commande non annulable, non modifiable et non remboursable.**

63, grand'rue - 79700 Mauléon - www.boucherie-mauleon.com
E-mail : eurl-cedric.chaigneau@wanadoo.fr - Téléphone : 05 49 81 62 99

Préparation à cuire 2024



*C'est à vous de les
faire cuire !!!*

Veau préparation crue

Rôti de veau Orloff

17,90 €/ kg

Paupiette de veau

18,80 €/ kg

Porc préparation crue

Rôti de porc Orloff

16,50 €/ kg

Rôti de porc au pruneau

15,90 €/ kg

Rôti de porc à l'ananas

15,90 €/ kg

Boeuf préparation crue

Tournedos filet

52,90 €/ kg

À façon tournedos

38,50 €/ kg

Viande à fondue

29,90 €/ kg

Rôti de boeuf extra

25,50 €/ kg



*À consommer saignant !!!
accompagné d'une sauce au
poivre*

Volaille préparation crue

Foie gras frais éveiné IGP label rouge origine Sud Ouest

79,50 €/ kg

Chapon IGP label rouge origine Sud Ouest

17,50 €/ kg

Mini Chapon IGP label rouge origine Sud Ouest

16,90 €/ kg

Pintade fermière IGP label rouge origine Sud Ouest

19,50 €/ kg

Découpe de chapon IGP label rouge origine Sud Ouest

19,50 €/ kg

Suprêmes et cuisses détaillées



*Conseil :
Chapon : 2h00 au four
traditionnel à 150*

**Délai de commande : Noël, commande avant le 18 décembre
Réveillon, commande avant le 26 décembre**

**Pour toute commande de plus de 100€, acompte de 20% à la commande.
Commande non annulable, non modifiable et non remboursable.**

63, grand'rue - 79700 Mauléon - www.boucherie-mauleon.com
E-mail : eurl-cedric.chaigneau@wanadoo.fr - Téléphone : 05 49 81 62 99