

SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES

Canette désossée farcie	26,90 € / kg
Pintade désossée farcie	26,90 € / kg
Chapon désossée farcie	29,90 € / kg
Rôti de veau Orloff	26,90 € / kg
Paupiette de veau à la farce fine	22,90 € / kg

Toute notre équipe vous souhaite

d'excellentes fêtes de Noël

ainsi qu'une bonne et heureuse année

2025

Chez **Sylvain**
BOUCHERIE

8 rue Pasteur
29660 CARANTEC
02 56 19 13 64

Création et impression : Servimedia - Pleyber-Christ / Ne pas jeter sur la voie publique.

Chez **Sylvain**
BOUCHERIE

BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR

CARTE
DES FÊTES

MISE EN BOUCHE – APÉRITIFS

Mini cake saumon petits légumes	2,60 € / pièce
Mini cake pruneaux lardons	2,60 € / pièce
Mini pâté en croûte canard aux abricots 500g.	15,90 € / pièce
Mini pâté en croûte pistache 500g.	15,90 € / pièce
Mini pâté en croute caille aux raisins 500g.	15,90€ / pièce
Mini pâté en croute Richelieu 500g.	15,90€ / pièce
Mini soufflé au saumon	0,70€ / pièce
Mini soufflé aux champignons	0,70€ / pièce
8 mini quiches saumon, lorraine, oignons, chorizo	7,20€ / pièce
4 mini bouchées froides chèvre miel, saumon, thon, foie gras	3,80€ / pièce
Mini verrine St Jacques, carotte et pomme fondante	1,70€ / pièce
Mini verrine poulet, courgette, basilic, crème citronnée	1,70€ / pièce
Mini verrine saumon, fromage, concombre	1,70€ / pièce
L'apéro box 180g. mini saucisson nature, noisette, bleu	7,90€ / pièce
Mini boudin blanc, boudin noir Créole, Francfort	22,90€ / kg

LES ENTRÉES CHARCUTIERE

Pâté en croûte Richelieu	24,90€ / kg
Pâté en croûte caille raisins	27,90€ / kg
Pâté en croûte d'oie aux pêches et médaillon de Noël	34,90€ / kg
Pâté en croûte pintade aux morilles et champignons noirs	26,90€ / kg
Galantine Précieuse	33,90€ / kg
Galantine de poularde aux girolles	33,90€ / kg
Galantine de canard aux épices de Noël	31,90€ / kg
Mini terrine foie gras aux girolles 220g.	9,50€ / pièce

Terrine de sanglier aux marrons et noisettes	26,90€ / kg
Terrine de chapon et raisins	27,90€ / kg
Boudin blanc	18,90€ / kg
Boudin blanc truffé 3%	28,90€ / kg
Lingot de foie gras mi-cuit 200g.	24,90€ / pièce

LES ENTRÉES FESTIVES

Bouchée à la reine	3,60€ / pièce
Bouchée Ris de veau	6,30€ / pièce
Feuilleté au saumon et poireaux à la crème	4,60€ / pièce
Feuilleté au canard et aux champignons	4,60€ / pièce
Feuilleté à la pintade et aux châtaignes	4,60€ / pièce
Tourte de lapin aux fruits secs	4,60€ / pièce
Cassolette de lotte et crevettes petits légumes saveur anisée	6,50€ / pièce
Coquille Saint-Jacques à la bretonne	6,50€ / pièce
Saumon fumé Label Rouge Écossais	79,90€ / kg
Escargots	7,20€ / la douzaine

PLATS CUISINÉS

Cuisse de canard confites sauce Muscadet et raisins	8,00€ / la part
Civet de sanglier "chasse française" sauce bière de Noël et sirop d'érable	33,90€ / kg
Mignon de porc sauce au foie gras	26,90€ / kg
Suprême de poularde sauce suprême	28,90€ / kg
Filet de Saint Pierre sauce Noilly Prat	35,90€ / kg
Paupiette de chapon à la farce fine sauce crème aux morilles	29,90€ / kg

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois	13,90€ / kg
Dauphinois de butternut et pommes de terre	15,90€ / kg
Gratin de courgettes	12,90€ / kg
Purée de patates douces pointe de canelle	19,90€ / kg
Pommes dauphines	18,90€ / kg
Risotto forestier	16,90€ / kg
Garniture marrons, abricots et raisins et jus 4 épices	19,90€ / kg
Poêlée aux 5 champignons	26,90€ / kg

POULAILLES FERMIERES LANDAISE "LABEL ROUGE"

Dinde	22,90€ / kg
Chapon	18,40€ / kg
Mini chapon	19,60€ / kg
Chapon de pintade	22,70€ / kg
Poularde	15,60€ / kg
Canette	14,90€ / kg
Pintade	14,50€ / kg
Poulet fermier bio	14,70€ / kg
Poulet fermier	12,50€ / kg
Poulet de Bresse effilé	26,90€ / kg
Caille	4,00€ / pièce
Magret de canard IGP sud ouest	26,40€ / kg
Oie d'Anjou label Rouge	25,90€ / kg