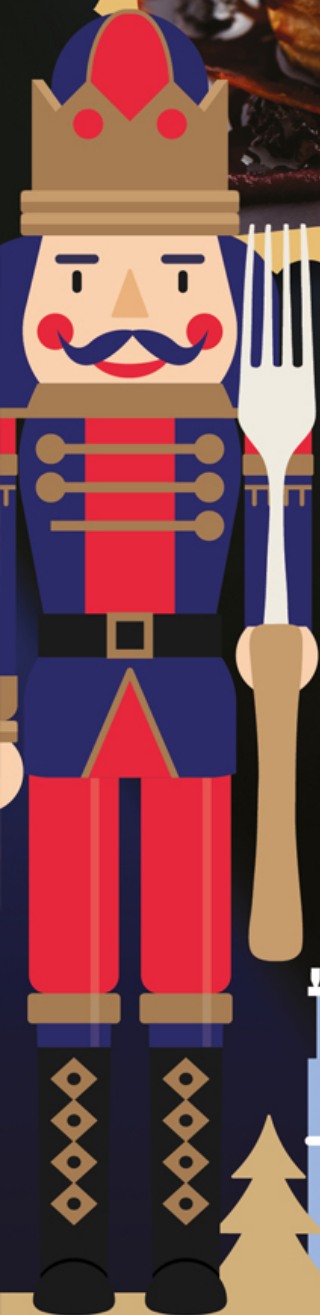


RECEVEZ COMME UN CHEF !



MON BOUCHER

Elodie, HédY CAUDRON et toute leur équipe

8 place du Martroi - 45260 Lorris

Tel 02.38.92.42.01 ou contact@monboucherlorris.fr



COCKTAILS ET APÉRITIFS MAISON

Verrine en verre Fraîcheur Saumon Roquette 70grs	4,80€/pièce
Verrine en verre Fraîcheur Noix de Saint-Jacques et son Risotto 70grs	4,80€/pièce
Verrine en verre Fraîcheur Foie Gras et sa Compotée de Poires 70grs	4,80€/pièce
Petits Feuilletés Apéritifs (38 pièces, 7 variétés) - Le plateau 900grs	45,90€/le plateau
Pâté Croûte Pyramide des Saveurs	49,90€/le Kg
Pâté Croûte de Canard au Foie Gras et Girolles	49,90€/le Kg
Mini Crème Brûlée Charcutière au Foie de Canard (20 % de foie gras) 40grs	4,05€/pièce
Œuf de Noël au Saumon et à la Truffe (2,4%)	3,30€/pièce

ENTRÉES FROIDES MAISON

Mini Ballotine de Dinde aux Girolles 150grs	6,90€/pièce
Mini Ballotine de Sanglier aux Pistaches 150 grs	6,90€/pièce
Mini Ballotine de Chapon Abricots et Noisettes 150 grs	7,50€/pièce
Saumon Fumé Écossais Label Rouge, réserve Loste	112,00€/le Kg
Galantine de Faisan ou Poularde	41,90€/le Kg
Terrine aux Noix de Saint-Jacques	4,50€/la tranche de 100grs
Foie Gras de Canard Entier Français mi-cuit du Sud-Ouest au Jurançon	189,90€/le Kg

ENTRÉES CHAUDES MAISON

Bouchée aux Ris de Veau	7,30€/pièce
Escargots de Bourgogne très gros	8,90€/la douzaine
Coquille Saint-Jacques et Fruits de Mer	9,90€/pièce
Boudin Blanc aux Girolles	3,90€/pièce
Boudin Blanc aux Morilles (3%)	3,90€/pièce
Boudin Blanc aux Truffes	4,90€/pièce

CHARCUTERIE FINE À DÉCOUVRIR

Jambon Sec supérieur à la Truffe d'Été (2,5%), saveur Truffe	69,90€/Kg
Jambon Cuit à la Truffe d'Été (1,2%)	53,90€/Kg
Filet Mignon Fumé	43,90€/Kg
Magret de Canard Fumé	69,90€/Kg

VOLAILLE CUISINÉE

Chapon désossé Farci aux Morilles, Sauce aux Éclats de Morilles (380grs) 15,50€ la part

VIANDES CUISINÉES

Ris de Veau Sauce Porto (280grs) 15,00€ la part

Emincés de Mignon de Veau Sauce aux Éclats de Morilles (350grs) 15,00€ la part

POISSON CUISINÉ

Cassolette de Gratin de St-Jacques et ses Belles Noix de St-Jacques (350grs) 13,60€ la part

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin Dauphinois à la Crème (200grs) 5,20€ la part

Purée aux Truffes (250grs) 7,00€ la part

Pommes Dauphines Artisanales - 3 belles pièces 4,90€ la part

NOS SAUCES MAISON 125 ml par personne

Périgourdine 4,50€/pers Aux Éclats de Morilles 4,30€/pers

PRODUITS D'EXCEPTION

CAVIAR D'AQUITAINE

Sur commande
Renseignements
02 38 92 42 01

BLACK ANGUS BOEUF DE KOBÉ

69,90€/Kg le Black Angus
420,00€/Kg le Kobe

CARRÉ DE PORC IBÉRIQUE OU PLUMA

43,90€/Kg le carré
43,90€/kg la Pluma

Galice avec os 69,90€/Kg Filet de Rumsteak 39,90€/Kg

Magret de Canard 49,90€/Kg Filet de Veau 59,90€/Kg

Ris de Veau Coeur 59,90€/Kg Filet de Bœuf 63,90€/Kg

Nous vous Proposons aussi un large choix de Volailles Fermières Festives

Dinde, Chapon, Poularde, Chapon de Pintade, Caille,

Foie Gras Cru du Sud Ouest Éveiné, Canette, et Volailles de Bresse...

JOYEUSES FÊTES

PRÉPARATIONS BOUCHÈRES CRUES

Toutes nos Préparations Bouchères Crues Peuvent Être Réalisées sur Mesure

Mignon de porc Normand ou Montagnard au Reblochon	
ou Camembert au Lait Cru, Bacon, Lard Fumé, Herbes... ..	28,90€ le Kg
Douceur de Veau au Foie Gras et Magret Fumé Maison	69,90€ le Kg
Fondant de Bœuf au Foie Gras (Filet de Bœuf)	69,90€ le Kg
Mignon de Porc, Pruneaux, Abricots, Miel Citron, Lard Fumé	26,90€ le Kg
Rôti de Cochon de Lait, Farci Farce Fine aux Truffes	49,90€ le Kg

VOLAILLES FESTIVES

Sur Mesure Selon le Nombre de Convives

Rôti de Chapon Fermier Farci (Farce Fine au Boudin Blanc et Morilles)	39,90€ le Kg
Rôti de Chapon de Pintade Fermière Farci	
(Farce Fine aux Morilles ou Figues)	39,90€ le Kg
Rôti de Dinde Fermière Farci (Farce Fine aux Morilles ou Figues)	38,90€ le Kg
Rôti de Poularde Fermière (Farce Fine aux Marrons ou Foie Gras)	39,90€ le Kg
Caille semi-désossée Farcie aux Morilles, Foie Gras ou Figues	36,90€ le Kg

FARCES FINES MAISON

Au Porc, Veau, Foies de Volailles Marinés au Cognac

Nature	22,90€/Kg
Aux Morilles	26,90€/Kg
Au Foie Gras Français	29,90€/Kg

FIN DE PRISE DES COMMANDES

Pour Noël : le Jeudi 21 Décembre 2023 à 12h00.

Pour Nouvel An : le Vendredi 29 Décembre 2023 à 15h00.

Aucun changement dans vos commandes passées ne sera possible après ces dates.

Les commandes seront à retirer au plus tard à 13h30 le 24 et le 31 Décembre 2023.

Retrait de votre commande possible au Drive, 3 rue Pasteur, règlement CB uniquement.

Horaires d'Ouvertures des fêtes de fin d'année

21, 22, 23 et 30 Décembre : 8h30 à 13h30

24 et 31 Décembre : 8h00 à 14h00

""Les titres de restaurant papiers ne sont plus acceptés,
uniquement les cartes restaurant""

RETROUVEZ LES COFFRETS CADEAUX GUSTATIVES, LES FROMAGES, LES FRUITS,
L'ÉPICERIE FINE ET UNE SÉLECTION DE SPIRITUEUX ET VINS
Chez MON POTAGER à Lorris : 02 38 94 85 71



NOUVEAU !!!

Passez Votre Commande en Ligne Sur

www.monboucherlorris.fr

Toute l'Equipe vous Souhaite de Bonnes Fêtes



Les Compagnons du Goût sont heureux de renouveler leur partenariat avec l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Du 24 novembre au 23 décembre, une sucette en chocolat de Noël achetée 3€ chez votre Compagnon du Goût, c'est 3€ reversés à l'Association Petits Princes.

Un geste fort et solidaire à la fois, nous comptons sur vous !

Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com

