

Des tables en or!



MON BOUCHER

Hédy CAUDRON et toute son 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	4,95€/pièce
Verrine en verre Fraîcheur Foie Gras et sa Compotée de Poires 70grs	4,95€/pièce
Petits Feuilletés Apéritifs (38 pièces, 7 variétés) - Le plateau 900grs	49,90€/le plateau
Pâté Croûte Pyramide des Saveurs	49,90€/le Kg
Pâté Croûte de Canard au Foie Gras et Girolles	49,90€/le Kg
Nouveau ! Mini pâté en croûte au Magret de Canard et Abricots 500grs	21,90€/la pièce
Nouveau ! Mini pâté en croûte au Canard et Pistaches 500grs	21,90€/la pièce

ENTRÉES FROIDES MAISON

Mini Ballotine de Volaille aux Girolles 150grs	7,90€/pièce
Mini Ballotine de Sanglier aux Pistaches 150 grs	7,90€/pièce
Saumon Fumé Écossais Label Rouge, réserve Loste	118,00€/le Kg
Galantine de Faisan ou Poularde	41,90€/le Kg
Terrine aux Noix de Saint-Jacques	4,80€/la tranche de 100grs
Foie Gras de Canard Entier Français mi-cuit du Sud-Ouest au Jurançon	189,90€/le Kg
Salade de Gambas aux Mandarines	32,90€/le Kg

ENTRÉES CHAUDES MAISON

Bouchée aux Ris de Veau	7,30€/pièce
Escargots de Bourgogne très gros	9,90€/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 D'ECXEPTION

Jambon Cuit à la Truffe d'Été (1,2%)	59,90€/Kg
Filet Mignon Fumé	43,90€/Kg
Magret de Canard Fumé	69,90€/Kg
Jambon Ibérico Puro de Bellota, tranché Main par nos soins (100grs)	19,90€/La Plaquette
Kurado de Bœuf Séché, tranché par nos soins (100grs)	18,90€/La Plaquette

VOLAILLE CUISINÉE

Chapon désossé Farci aux Morilles, Sauce aux Éclats de Morilles (350grs) 15,50€ la part

VIANDES CUISINÉES

Ris de Veau Sauce Porto (250grs) 15,00€ la part

Emincé de Mignon de Veau Sauce aux Éclats de Morilles (300grs) 15,00€ la part

POISSONS CUISINÉS

Cassolette de Gratin de St-Jacques et ses Belles Noix de St-Jacques (320grs) 13,60€ la part

Cassolette de Meli Melo Lotte et St Jacques sauce morilles (290grs) 14,90€ la part

Filet de St Pierre, Sauce Champagne (250grs) 14,90€ 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

GIBIERS CUISINÉS

Civet de Chevreuil sauce crémée aux cinq baies (290grs) 13,90€/La Part

Sauté de Kangourou, crème de Cèpes (220grs) 9,90€/La Part

Sauté de Cerf, sauce St Émilien (250grs) 12,90€/La Part

Sauté d'Autruche, sauce aux Morilles (230grs) 10,90€/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

49,90€/Kg le carré

53,90€/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 69,90€/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 DES FETES 2024

Pour Noël : le Samedi 21 Décembre à 13h00.

Pour Nouvel An : le Dimanche 29 Décembre à 13h00.

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

Les commandes seront à retirer au plus tard à 13h30 les 24 et 31 Décembre

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

Horaires d'Ouverture des fêtes de fin d'année

Samedi 21 et Samedi 28 Décembre : 8h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00

Les Dimanches 22 et 29 : 8h30 à 12h30 et les Lundis 23 et 30 Décembre : 8h30 à 13h30

Les Mardis 24 et 31 Décembre : 8h00 à 14h00

""Les titres 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



Passer Votre Commande en Ligne Sur
www.monboucherlorris.fr
Toute l'Equipe vous Souhaite de Bonnes Fêtes



Depuis 2014, Les Compagnons du Goût soutiennent l'Association Petits Princes
qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble !
Un cracker acheté en boutique 3€, c'est 3€ reversés intégralement à l'association.

Un achat utile pour les enfants et leurs familles !

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

