

POUR DES
FÊTES
EXTRAORDINAIRES

MON BOUCHER

Hédy et Elodie 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	4,95€/pièce
Verrine en verre Fraîcheur Foie Gras et sa Compotée de Poires 70grs	4,95€/pièce
Verrine en verre Fraîcheur Mangue et Tartare de St-Jacques 70grs	4,95€/pièce
Petits Feuilletés Apéritif (38 pièces, 7 variétés) - Le plateau 900grs	49,90€/le plateau
Pâté Croûte de Canard au Foie Gras et Girolles	49,90€/le Kg
Mini Saucisses Cocktails Boudin Blanc ou Francfort ou Girolles	43,90€/le Kg
Mini Feuilletés Bouchées d'Escargots au Beurre Persillé par 12	12€/la douzaine
Nouveau ! Mini pâté croûte au Magret de Canard et Abricots 500grs	21,90€/la pièce
Nouveau ! Mini pâté croûte Forestier au Vin Jaune 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	44,90€/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
Bûche de Langouste Thym et Citron (tranche de 100grs par personne)	49,90€/le Kg

ENTRÉES CHAUDES MAISON

Bouchée aux Ris de Veau	7,90€/pièce
Bouchée à la reine charcutière pur beurre	6,90€/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 (3%)	4,90€/pièce
Cassolette de Délice de Crevettes au Chablis, Crème et Petits Légumes, 110grs ...	7,20€/pièce
Majestueux au boudin blanc, Visuel Original "St Honoré et Pâtisserie Sucrée"	7,20€/pièce
Cassolette de ris de veau et morilles 150grs	9,90€/pièce

CHARCUTERIE FINE D'EXCEPTION

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 (100grs).....	29,90€/la plaquette
Kurado de Bœuf Séché, tranché par nos soins (100grs)	18,90€/la plaquette
Terrine au foie de canard et aux girolles (20% de foie gras de canard)	44,90€/Kg
Rillettes d'oie (83% d'oie)	39,90€/Kg

VOLAILLES CUISINÉES

- Cuisse de canard confite du Sud-Ouest 230grs 9,50€ la pièce
Nouveau Fondant de chapon farci sauce Porto & cranberries 200grs 10,90€ la pièce
Nouveau Poularde sauce Périgord aux figues confites à l'Armagnac 260grs .. 12,90€ la pièce

VIANDES CUISINÉES

- Cassolette de Ris de Veau et Morilles 150grs 11,90€ la part
Nouveau Fondant de pavé de veau aux éclats de morilles 220grs 15,90€ la part

POISSONS CUISINÉS

- Cassolette de Gratin de St-Jacques et ses Belles Noix de St-Jacques 320grs 13,60€ la part
Filet de Saint-Pierre et sa sauce minestrone aux queues de gambas 300grs 16,90€ la part
Nouveau Sandre sauce aux morilles 220grs 13,90€ la part

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin Dauphinois à la Crème 200grs 5,20€ la part
Ecrasé de pommes de terre à la Truffe en Cassolette 90grs 4,90€ la part
Pommes Dauphines Artisanales - 3 belles pièces 4,90€ la part
Nouveau Risotto au Foie Gras en Cassolette 90grs 6,90€ la part

GIBIERS CUISINÉS

- Civet de Chevreuil sauce crémée aux cinq baies 290grs 12,90€/la part
Sauté de Kangourou, crème de Cèpes 220grs 9,90€/la part
Sauté d'Autruche, sauce aux Morilles 230grs 11,90€/la part

NOS SAUCES MAISON 125 ml par personne

- Périgourdine 4,50€/pers A la Crème de Morilles 2,90€/pers

PRODUITS D'EXCEPTION

CAVIAR D'AQUITAINE

Sur commande

Renseignements

02 38 92 42 01

BLACK ANGUS

DE KOBE

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 Cœur 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...

PRÉPARATIONS BOUCHÈRES CRUES

Toutes nos Préparations Bouchères Crues Peuvent Être Réalisées sur Mesure

Mignon de porc Normand ou Montagnard au Reblochon	
ou au Camembert au Lait Cru, Bacon, Lard Fumé, Herbes	28,90€ le Kg
Douceur de Filet de Veau au Foie Gras et Magret Fumé Maison	69,90€ le Kg
Fondant de Filet de Bœuf au Foie Gras	69,90€ le Kg
Filet Mignon de Porc, Pruneaux, Abricots, Miel Citron, Lard Fumé	26,90€ 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 Figs)	39,90€ le Kg
Rôti de Dinde Fermière Farci (Farce Fine aux Morilles ou Figs)	38,90€ le Kg
Rôti de Poularde Fermière (Farce Fine aux Marrons et Foie Gras)	39,90€ le Kg
Paupiette de Caille Farcie aux Morilles et Foie Gras	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 FÊTES 2025

Pour Noël : le Dimanche 21 Décembre à 13h00.

Pour Nouvel An : le Mardi 30 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

Les Lundis 22 et 29 Décembre : 8h30 à 12h30.

Les Mardis 23 et 30 Décembre : 8h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00

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

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

RETROUVEZ LES COFFRETS CADEAUX GUSTATIFS, LES FROMAGES, LES FRUITS, L'ÉPICERIE FINE ET UNE

SÉLECTION DE SPIRITUEUX ET VINS

Chez MON POTAGER à Lorris : 02 38 94 85 71



Passez Votre Commande en Ligne sur
www.monboucherlorris.fr
Toute l'Equipe vous souhaite de Bonnes Fêtes



Depuis 2014, Les Compagnons du Gout soutiennent l'Association Petits Princes
qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble !
Un sachet de guimauves 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

