

L'EAU à/la BOUCHE

Carte des Fêtes 2022



2 Rue du Fort de la Motte, 35690 ACIGNE

02 99 37 57 86

contact@boucherie-acigne.fr

www.boucherie-acigne.fr

Apéritifs

- Plateaux de Réductions chaudes (10/ 20/ 30/40 pièces) 0,75€ pièce

Plateau Prestige 28,90€ pièce

- 5 Verrines Crabe & crémeux d'avocat
- 5 Burgers au Foie gras & confit d'oignons
- 5 Blinis au Saumon fumé & crème de poivrons
- 5 Tapas Saint Jacques snackées & crémeux de Bourbon

Entrées Chaudes

- Cassolette de St Jacques & fondue de poireaux, sauce beurre blanc 6,90€
- Aumonière de saumon & gambas, légumes de saison, sauce Aurore..... 6,90€
- Filet de caille & risotto aux champignons, sauce framboise 8,90€

Viandes

- Filet de canard farci au Foie gras, sauce Périgueux 12,90€
- Moelleux de chapon à la farce de Noël, sauce vin jaune 10,90€
- Filet de bœuf en croûte & duxelles de champignons, sauce Foie gras (min. 5 pers.) 13,90€
- Gigot confit façon Grand-mère 12,90€
- Filet mignon en croûte, sauce chanterelles 10,90€
- Tournedos Rossini, sauce Périgueux 13,90€

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un gratin Dauphinois parfumé à la Truffe & d'une poêlée de pleurotes.

Verrines 1,70€ pièce

- Poulet rôti & tartare de tomates au chorizo
- Tartare de Saint Jacques à la mangue & légumes croquants
- Crabe & crémeux d'avocat

Pain Surprise 30,00€ pièce

- L'Océan : Rillettes de sardine à l'échalotte, Cabillaud à l'estragon, Thon à la crème de ciboulette & Truite fumée à la coriandre fraîche.
- Le Terroir : Rillettes de canard au Sauternes, Poulet aux olives, Jambon sec San Daniel, Foie gras & chutney de figues, Lonzu Corse

Entrées Froides

- Assiette de Foie gras & chutney pommes 8,90€
- Assiette de Saumon fumé & crème ciboulette 8,90€
- Coquille duo de saumon & cabillaud 5,90€
- 1/2 Langouste à la Parisienne 18,90€

Poissons

- Dos de Saumon en croûte d'agrumes, sauce Champagne 10,90€
- Filet de Saint Pierre à la fleur de thym, sauce citronnée 12,90€
- Filet de Bar au basilic, sauce pesto 12,90€

Tous nos poissons sont accompagnés d'un risotto aux champignons & d'une poêlée de légumes de saison.



Légumes

- Pommes de terre Grenailles au sel de Guérande 2,00€
- Gratin Dauphinois parfumé à la Truffe 2,00€
- Risotto aux champignons 2,00€
- Pomme fruit à la crème de marron 2,00€
- Tomate provençale au pesto 2,00€
- Poêlée de légumes de saison 2,00€
- Poêlée de pleurotes 2,00€



• Menu Végétarien

Entrée

- Aumonière de légumes

Plat

- Tomate émondée garnie de légumes de saison
- Tartine de pain de campagne grillée & son crottin de chèvre, sur lit de roquette

18,90€



• Menu Lutin

14€

Apéritif

- Assortiment de réductions chaudes

Plat

- Burger de Noël & ses pommes Dauphines
- Kinder Surprise



Spécialités Bouchères Crues



Bœuf

- Mille feuilles de Noël 34,90€/Kg
(Foie gras, pain d'épices, jambon sec & duxelles)
- Rôti de bœuf Forestier 34,90€/Kg
- Rôti de boeuf aux figues & tome de brebis 32,90€/Kg



Veau

- Rôti de veau Orloff 26,90€/Kg
- Ardéchois 29,90€/Kg
(Jambon sec, farce & champignons)
- Rôti de veau au pesto vert, tomates confites & pignons de pin 26,90€/Kg



Agneau

- Carré d'agneau en croûte d'herbes 29,90€/Kg
- Filet d'agneau au beurre d'escargot ou Espelette 29,90€/Kg
- Rôti d'agneau au pesto rouge & poivrons confits 29,90€/Kg
- Gigot roulé sans os 28,90€/Kg



Porc (rôti)


- Montagnard (Raclette fumé, pommes de terre, oignons, lard) 19,90€/Kg
- Un air de fêtes (Foie gras, pain d'épices & oignons confits) 21,90€/Kg
- Forestier (Duxelles & lard) 19,90€/Kg



Porc (filet mignon)

- Savoyard (Pommes de terre, bacon & reblochon) 22,90€/Kg
- Espagnol (Chorizo, tomates confites & parmesan) 20,90€/Kg
- En croûte 28,90€/Kg
- Corse (Pancetta, clémentine Corse, farce & coppa) 22,90€/Kg





*Toute l'équipe de
L'Eau à la Bouche vous
souhaite de merveilleuses fêtes
de fin d'année et vous présente
ses meilleurs vœux pour
l'année 2023.*

Afin de mieux vous satisfaire, merci de passez vos commandes
jusqu'au

-> Samedi 17 Décembre pour NOËL
&

-> Samedi 24 Décembre pour le NOUVEL AN.

LE MAGASIN SERA OUVERT:

Du Mardi au Vendredi de 8h à 13h & de 15h à 19h
Et les Samedis 24 et 31 de 8h à 16h30 en continu.

Et sera fermé les Dimanches et Lundis habituels.
Réouverture les Mardis matins à 8h.

