

Carte des Fêtes 2023



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) 0,80€ pièce 5 Tapas gourmandes fromagères 5 Burgers au Foie gras & confit d'oignons 5 Blinis de Saint Jacques & crème de poireaux 5 Cuillères Gambas au curry & chorizo **Entrées Chaudes** Cassolette de St Jacques & fondue de poireaux à la Bretonne 6,90€ · Cassolette de Saumon & Ecrevisses à la crème Filet de caille & écrasé de pommes de terre aux cèpes & son jus de viande 8,90€ **Viandes**

 Filet de canard farci au Foie gras, 	
sauce Périgueux	12,90€
 Ballotine de chapon farci aux marrons & 	3 .

champignons, sauce vin jaune 10,90€

· Filet de bœuf en croûte & duxelles de champignons, sauce Foie gras (min. 5 pers.) 13,90€

· Filet de veau aux morilles, sauce crème de morilles 13,90€

 Médaillon d'agneau façon maitre d'hotel, sauce à l'ail des ours 10,90€

Tournedos Rossini, sauce Périgueux13,90€

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

Verrines 1,70€ pièce

- Tartare de Saint Jacques & crème carotte cumin
- · Crème de chèvre, tomate confite au basilic
- · Trésor de la Mer

Pain Surprise 30,00€ pièce

- · L'Océan : Rillettes de sardine de Bretagne, Saumon fumé au beurre d'aneth, Crabe à la crème d'avocat & Rillettes de thon au Saint Morêt
- Le Terroir : Jambon aux herbes ricotta et tomates confites, Foie gras & chutney de figues, Coppa Corse.

Entrées Froides

 Assiette de Foie 	e gras &	
chutney de figu	es	8,90€
· Assiette de Sau	imon fumé	

& crème d'aneth citronnée 8,90€ Assiette du Périgord (Foie gras, Magret de

canard & Pâté en croûte)8,90€ Délice de Saumon fumé 8,90€

1/2 Langouste à la Parisienne 18,90€

Poissons

· Dos de Saumon en croûte d'herbes, sauce au Yuzu 10,90€

· Filet de Saint Pierre, sauce poivre de Sichuan 12,90€

· Filet de Bar, sauce

Champagne 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	. 2,20€
Risotto aux champignons	2,00€
Pomme fruit à la crème de marron	2,00€
Tomate provençale	2,00€
Poêlée de légumes de saison	2,00€
Poêlée de pleurotes	. 2,00€

Fromages

Plateau 4 personnes	18,00€
Tomme de Brebis, Tomme de Savoie et Brie de Meaux	
(nasteurisés)	

Tomme de Brebis, Tomme de Savoie, Brie de Meaux, Saint Nectaire & Comté

Menu Végétarien

Entrée Briques de légumes aux épices Plat

Courge ronde farcie aux légumes gourmands Fromage

Chèvre chaud au miel sur son toast. & lit de roquette

Menu Lutin



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 & duxelles)	

- Rôti de bœuf au Foie gras & cèpes ... 34,90€/Kg
- · Rôti de bœuf farci, parfumé au poivre de

Veau

•	Rôti de veau Orloff	26,	90€/Kg
•	Normand	29.	90€/Kg

- (Andouille de Vire, pommes, camembert & oignons confits)
- Corse (Coppa & Clémentines) 28,90€/Kg

Agneau

- Carré d'agneau en croûte d'herbes 29,90€/Kg
- · Gigot d'agneau au beurre d'escargot ou
- Rôti d'agneau au romarin &
- Filet d'agneau roulé sans os 28,90€/Kg

Porc (rôti ou filet mignon)

- Montagnard 21,90€/Kg (Raclette fumé, oignons, lard)
- (Foie gras, pain d'épices & oignons confits)
- (Pancetta, clémentine Corse, farce & coppa)

Volaille fermière crues (selon cours)

- · Suprême de chapon - Chapon
- Pintade fermière - Dinde
- Pintade chaponnée - Poularde
- Magret de canard - Canette
- · Lobe de foie gras eveiné extra
- · Caille



Coute 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 2024.

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

-> Mardi 19 Décembre pour NOËL &

-> Mardi 27 Décembre pour le NOUVEL AN.

LE MAGASIN SERA OUVERT:

Du Mardi au Vendredi de 8h à 13h & de 15h à 19h Les Samedis 23 et 30 de 8h à 19h en continu. Les Dimanches 24 et 31 de 8h à 13h30.

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

Nous serons fermés les Lundi 1er & Mardi 2 Janvier 2024