

## Les volailles fermières

Dinde (2.7/3.3 kg)	23.95€/kg
Chapon (2.6/3.2kg)	19.95€/kg
Mini Chapon (2/2.5kg)	22.95€/kg
Poularde (1.7/2.1kg)	18.95€/kg
Pintade (1/1.4kg)	16.95€/kg
Poulet (1.5/2kg)	13.95€/kg
Canette (1.3/1.8kg)	18.95€/kg
Magret de canard	32.95€/kg
Rôti de chapon (4/5pers)	35.95€/kg
Chapon désossé farci (8/10 pers)	28.95€/kg
Farce à volaille maison	18.95€/kg
Les découpes (cuisses, suprêmes ... ) renseignements en magasin	

## Les volailles de Bresse

Sur précommande jusqu'au 14 décembre.  
Chapon, Dinde, Poularde, Poulet.



## Spécialités bouchères



Filet mignon Massalla	
Tomates confites et Chorizo , Chèvre et Noix	
Abricots Pruneaux	25.95€/kg
Melon basque	23.95€/kg
Rôti de veau	29.95€/kg
Côte de bœuf	36.95€/kg
Fondue bourguignonne / Pierrade	35.95€/kg
Filet ou pavé de rumsteak	42.95€/kg
Filet de bœuf en Tournedos	59.95€/kg
Pavé de bœuf	35.95€/kg
Rosbeef	35.95€/kg

Composez vos plateaux  
selon vos envies ...  
(sur commande)

## Les plateaux raclette



Pour 2, 4, 6 pers ...

## Les plateaux fromages

Composez  
votre plateau,  
parmi notre  
choix de  
fromages ...



VANESSA, JIMMY  
ET GUILLAUME  
VOUS SOUHAITENT DE

Joyeuses  
Fêtes



# CARTE DES Fêtes 2025

BOUCHERIE LE PETIT LIMOUSIN  
VANESSA ET JIMMY  
PLACE BEAU SOLEIL  
35680 LOUVIGNE DE BAIS  
TEL: 02.99.49.00.45



Boucherie Le Petit Limousin



LES COMMANDES SONT  
A PASSER AU PLUS TARD  
LE 17/12 POUR NOËL  
ET  
LE 26/12 POUR LE NOUVEL AN



HORAIRE D'OUVERTURE:  
MERCREDI 24 ET 31 DÉCEMBRE 8H-13H

## L'apéritif



- Pain surprise (pour 8 - 10 pers)** ..... 34.95€  
( Rosette, Mousse de canard, Saumon fumé maison, Miettes de crabe, Rillettes d'oie)
- Assortiment de Navettes** ..... 4.95€/pers  
( Saumon fumé maison, Miettes de crabe, Rosette, Chorizo, Rillettes d'oie)
- Assortiment de mises en bouche** ..... 4.95€/pers  
(Mini quiche, Mini pizza, Mini gougère aux petits lardons, Mini croissant norvégien, Mini bouchée à la reine )
- Assortiment Prestige** ..... 5.95€/pers  
(Corolle de St Jacques, Tartelette terre et mer, Mini bouchée au saumon, Gousset de crevettes, Mini burger)
- Assortiment Kids** ..... 4.95€/pers  
( Mini burger, Mini croque monsieur, Mini pizza, Mini quiche )
- Minis Burgers maison** ..... 2€/pièce

## La cave

- Jurançon (blanc moelleux)** ..... 10.95 €  
*Apéritif, foie gras*
- Big (blanc demi sec)** ..... 8.95 €  
*Fruits de mer, poisson (entrée et plat)*
- Côte de Bœuf** ..... 8.95 €  
*Bœuf, canard, volaille, gibier, fromage*
- Saint Estephe (Bordeaux rouge)** ..... 15.95 €  
*Bœuf, canard, agneau, fromage*

## Entrées froides



- Foie gras de canard maison** ..... 150.00€/kg
- Saumon fumé maison** ..... 79.95€/kg
- Assiette de foie gras de canard maison**..... 10.95€
- Assiette de saumon fumé maison** ..... 8.95€
- Verrine saumon kiwi mousse citronnée\***..... 3.95€
- Verrine foie gras et sa compotée de poires\*...** 3.95€
- Tartare de saumon fumé maison** ..... 5.95€
- Tatin de foie gras de canard maison** ..... 8.95€

Une consigne s'applique sur ces produits \* 1€



Toutes nos fabrications sont faites maison.

## Entrées chaudes



- Coquille Saint-Jacques\*** ..... 4.95€
- Médailillon de merlu safrané, girolles sautées et panais confits \*\*** ..... 4.95€
- Cassiolette Terre et Mer \*\*** ..... 4.95€
- Aumônière de crevettes à la fondue de poireaux** ..... 4.95€
- Cocotte de gambas aux épices de Noël\*\***..... 5.95€
- Cocotte de chapon, éclats de girolles et butternut dorée \*\*** ..... 5.95€
- Bouchée à la reine** ..... 4.20€

Une consigne s'applique sur ces produits \* 1€ \*\*3€

## Les poissons cuisinés



- Filet de bar sauce pomme cannelle** ..... 15.95€
- Pavé de Sandre sauce beurre blanc** ..... 15.95€
- Saint-Jacques flambées parfum de chêne...** 16.95€
- Accompagné d'un risotto aux girolles et morilles et d'un flan de légumes**

## Les viandes cuisinées



- Chapon farci aux saveurs de Noël** ..... 13.95€
- Pavé de Bœuf sauce morilles** ..... 14.95€
- Magret de canard caramélisé sauce à l'Orange** ..... 14.95€
- Pavé de Cerf sauce Grand Veneur** ..... 14.95€
- Filet de chapon sauce foie gras** ..... 14.95€
- Souris d'agneau au miel et romarin** ..... 15.95€



Accompagné d'un gratin dauphinois et d'une poire au vin  
ou  
d'un risotto aux girolles et morilles et d'un flan de légumes

Il est possible de commander seulement les accompagnements ..... 2.95€/pièce

## Menu Gourmet 24€

( + 3€ de consigne)



Mises en bouche

\*\*\*

Cassiolette Terre et Mer \*\*

\*\*\*

Filet de chapon sauce foie gras  
Gratin dauphinois  
et sa poire au vin



## Menu Prestige 34€

( + 3€ de consigne)



Assortiment Prestige

\*\*\*

Tatin de foie gras

\*\*\*

Médailillon de merlu safrané,  
girolles sautées et panais confits \*\*

\*\*\*

Magret de canard caramélisé sauce à l'Orange  
Gratin dauphinois et sa poire au vin



## Menu Boule de Neige 10€

Assortiment Kids

\*\*\*

Emincé de poulet à la crème  
Gratin dauphinois  
( plat seul 6.95€)

