

*An Noël
Gourmand
2024*



La Table du Boucher

Nos viandes françaises fermières

Agneau Prés-Salés du Mont Saint-Michel

Filet de génisse Limousine

Rosbeef de génisse Limousine

Gigot d'agneau fermier des Pays d'Oc

Courronne ou carré de côtes d'agneau
fermier des Pays d'Oc

Rôti de veau fermier du Limousin

Nos viandes d'exception

Noix d'entrecôte Argentine

Côte de Boeuf Black Pearl

Faux filet de bœuf japonais "Kagoshima"

Côte d'exception maturée

Bête d'exception Wagyu Française selon la pièce

Nos volailles françaises éfilées fermières

Chapon roulé de Bresse AOP

Poulet de Bresse AOP

Poularde roulée de Bresse AOP

Dinde de Bresse AOP

Poularde de pintade

Poulet chaponné de Bresse

Farce fine truffée Maison

Farce fine nature Maison

Farce fine nature Maison au champagne

***Pour vos volailles festives, avec 100% de réussite, La
Table du Boucher vous les prépare avec le plus
grand soin.***

***"DESOSSEES, FARCIES ET ROULEES".
Sous forme de rôti, la cuisson et la présentation
dans vos assiettes sera juste parfaite.***

Commande impérative avant le 18 décembre.

Nos mises en bouche

Petit pain gourmand drapé de saumon gravlax et sa crème acidulée

Petit pain gourmand à l'italienne

Tartare de dorade aux agrumes en verrine

Escargot de bourgogne au beurre persillé

Nos entrées

Empanada (mini tourte maison) à l'effiloché de bœuf, oignons confits aux cèpes

Empanada de farce fine truffée, champignons et petits marrons

Boudin blanc au foie gras (20%)

Boudin blanc aux girolles

Boudin blanc truffé à 3%

Mini pâté en croûte Richelieu

Pâté en croûte de pintade et aux morilles et champignons noirs

Pâté en croûte de filet de canard aux figues

Nos produits d'exception

Caviar Daurenki Royal Petrossian

Jambon ibérique Bellota

Carpaccio de faux filet fumé mûré

Jambon cuit à la truffe

Saumon gravlax

Saumon fumé de l'atlantique" le Borvo"

Saumon fumé sauvage de la Baltique Petrossian

Nos foies gras

Foie gras cru extra éveiné

Foie gras mi-cuit en terrine française

Foie gras mi-cuit en terrine UE

Foie gras mi-cuit au cognac UE

Foie gras mi-cuit aux pains d'épices

Nos plats cuisinés

Souris d'agneau confite au miel, épices du monde, mijoté au vin rouge

Joues de porc Ibérique confites et son jus gourmand aux morilles et champignons de paris

Nos accompagnements

Gratin dauphinois

Gratin dauphinois aux cèpes

Gratin Dauphinois à la truffe

Pomme de terre grenaille au thym

Légumes de saison glacé au jus de viande

Nos sauces et confits

Sauce aux cèpes

Sauce au foie gras

Sauce aux morilles

Confit d'oignons

NOS HORAIRES D'OUVERTURE

La Boucherie

Du Lundi au samedi de 8h30 à 19h30

Dimanche 9h30 à 12h30

Le Restaurant

Du Lundi au samedi midi & soir

Dimanche midi

La Table du Boucher

1652 Av. Paul Jullien

13100 Le Tholonet

04 42 27 08 23

Pensez à passer vos commandes

Avant le 18 Décembre pour Noël

Avant le 27 pour le Nouvel An