

S.A.R.L. LEBEAU

Boucherie
Charcuterie
Traiteur

Vous souhaitez de Joyeuses Fêtes !



*Tous nos plats sont cuisinés
et élaborés par nos soins*

58120 Blismes
tel 03 86 84 72 23

58290 Moulins Engilbert
tel 03 86 84 33 81

Charcuteries festives

29,90€/le kg	Ballottine de dinde à la mousse de foie de canard
29,90€/le kg	Dodine de canard pistaches ou noisettes
29,90€/le kg	Pintadeau farci aux trompettes
21,90€/le kg	Terrine de lapin
26,90€/le kg	Terrine de faisan à l'agenaise
19,90€/le kg	Terrine de sanglier aux marrons
24,90€/le kg	Terrine de lièvre à la royale
28,90€/le kg	Terrine aux poires
26,90€/le kg	Terrine de canard, pistaches à la mousse de foie
145,00€/le kg	Foie gras de canard entier maison
25,90€/le kg	Terrine trio de nos rivières
8,90€/la dz	Escargots de Bourgogne
19,90€/le kg	Boudin blanc nature
29,90€/le kg	Boudin blanc gourmand
4,90€/pièce	Bouchée à la reine
26,90€/le kg	Terrine de saint jacques
74,00€/le kg	Saumon fumé maison Ecosse label rouge
24,90€/le kg	Salade de gambas aux mandarines
6,90€/pièce	Sphère avocat saumon fumé
55,00€/le kg	Gambas marinées à l'ail et aux aromates
6,90€/pièce	Rillettes d'écrevisses à la mousse de Champagne
25,00€/pièce	1/2 langouste Bellevue
8,90€/pièce	Coquille St-Jacques "maison"
6,90€/pièce	Bouchée de fruits de mer
11,00€/part	Lotte à l'américaine
10,90€/part	Filet de sandre au Chablis
10,90€/part	Filet de chapon aux morilles

Offre spéciale

Jusqu'au 20 décembre

Foie gras entier maison :

1 kg	110.00€
500 gr	62.00€
250 gr	34.00€

Viandes festives

19,90€/le kg	Dinde fermière
16,90€/le kg	Poularde
21,90€/le kg	Chapon fermier
25,90€/le kg	Chapon de pintade
42,00€/pièce	Melon de pintade aux figues
30,00€/pièce	Melon de poulet aux girolles
36,90€/le kg	Magret de canard Pigeon, Faisan, oies et canettes
6,90€/pièce	Caille
32,00€/le kg	Filet de sanglier
19,90€/le kg	Cuissot de sanglier

Pour débiter les festivités, nous vous proposons :

✕ Pain surprise	35,00€ pièce (10 personnes)
✕ Assortiment cocktail	6,90€/pers (2 verrines et sa navette)
✕ Petits fours chauds	5,50€/pers (3 petits fours et 1 briochin escargot)

**Pour Noël commandez jusqu'au 20 décembre 2023,
Pour la Saint Sylvestre jusqu'au 27 décembre 2023**

**MENU
RÉVEILLON
23 €**

Eventaire de venaison
Poularde des Volcans aux épices
Gratin dauphinois
Carré yuzu mangues



Joyeuses
fêtes

**MENU
TRADITION
34,90 €**

Foie gras entier
et ses accompagnements
Coquille St Jacques
Filet de chapon sauce
morilles
Galette de pomme
de terre
Bûche pâtissière
chocolat
ou Grand Marnier
(Maison Marchand - "
Quarré de Chocolat")



**MENU
DE FÊTE
39,90 €**

MERRY
Christmas



Assortiment de canard festif
(balotine, rilette, magret
fumé, foie gras)
Filet de sandre au Chablis
Mignon de veau croustillant
au cidre
Tagliatelle carotte courgette
et pomme de terre grenailles
Meringue poire chocolat
chaud



Vivement Noël

Chapon rôti cuit ou demi
Découpé - 99 € pièce
(fermier label rouge d'Auvergne - 12 pers)

Dinde rôtie cuite ou demi
Découpée - 99 € pièce
(fermière label rouge d'Auvergne - 15 pers)

Melon de poulet rôti aux girolles
49 € pièce (6/8 pers)

Melon de pintade rôtie au figues
59 € pièce (6/8 pers)

Poularde rôtie découpée
65 € pièce

*Tous nos plats cuisinés sont élaborés
par nos soins*

**Pour Noël commandez jusqu'au 20 décembre 2023
Pour la Saint Sylvestre commandez jusqu'au 27 décembre 2023**