

Boucherie de la Hume

MISE EN BOUCHE

Verrine Saumon Fromage Concombre
Verrine Saint-Jacques - Carottes et Pommes Fondantes
Gougères au Fromage
Mini Pâté en Croûte Canard Richelieu
Mini Soufflé aux Champignons
Mini Soufflé au Saumon

ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé Norvégien
Foie Gras Maison mi-cuit *
Pâté en Croûte
Pâté en Croûte Saumon Mousseline de Légumes

ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la Reine
Vol au Vent au Ris de Veau
Vol au Vent aux Fruits de Mer
Escargots de Bourgogne farcis
Boudin Blanc à la Truffe
Boudin Blanc aux Morilles
Boudin Blanc à l'Ancienne
Coquille Saint-Jacques

FARCES DE NOËL MAISON (maigre de porc, veau, foies de volailles, sel, poivre)

Fruits Secs
Marrons
Cèpes
Girolles
Morilles
Foie Gras*

Crêpinettes
Nature
Vin blanc
Foie Gras*
Selon vos envies....

SPÉCIALITÉS MAISON

Rôti de Chapon Farci aux Choix
Rôti de Dinde Farci aux Choix
Rôti de Canard Farci aux Choix
Rôti de Pintade Farci aux Choix
Caille ou Pigeon Farci
Rôti de Veau Orloff
Délice d'Agneau au Beurre d'Escargots
Epaule d'Agneau
Gigot d'Agneau
Noisette d'Agneau au Beurre d'Escargots
Rôti de Filet de Porc Farci aux Choix
Filet de Bœuf Nature ou Rossini (Foie Gras)*
Tournedos de Bœuf au Beurre d'Escargots
Rosbeef Rumsteack
Côte de Bœuf

*Pensez à commander
vos plateaux
de fromages*

PLATS PRÉPARÉS

Paupiette de Saumon Sauce Beurre Citron
Pintade Farcie aux Champignons et aux Figues

VOLAILLES

Chapon Fermier
Dinde Fermière
Poularde Fermière
Pintade Fermière
Pintade Chaponnée Fermière
Oie Fermière* (sur commande)
Magret de Canard
Canard Fermier* (sur commande)
Caille
Pigeon de Mios
Poulet de Bresse
Chapon de Bresse (sur commande)
Poularde de Bresse (sur commande)

SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT

Grand Veneur - Madère - Morilles
Foie Gras* - Confit d'Oignons

LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Pommes Dauphine
Gratin Dauphinois Maison
Cake au Foie Gras* et aux Figues
Ecrasé de Pomme de Terre au Beurre d'Isigny

* **Sous Réserve**

05 40 70 24 97
www.boucheriedelahume.fr