

## SPECIALITES BOUCHERES

<i>Rôti de bœuf maître d'hôtel</i>	25,90 €/Kg
<i>Rôti de bœuf</i>	24,90 €/Kg
<i>Filet de bœuf</i>	42,00 €/Kg
<i>Tournedos</i>	39,80 €/Kg
<i>Façon tournedos</i>	29,80 €/Kg
<i>Tournedos de canard</i>	23,80 €/Kg
<i>Rôti de biche</i>	23,80 €/Kg
<i>Rôti de sanglier</i>	28,80 €/Kg
<i>Rôti de cheval</i>	26,00 €/Kg
<i>Pavé de cheval</i>	26,00 €/Kg
<i>Rôti de veau</i>	25,90 €/Kg
<i>Grenadin de veau</i>	38,00 €/Kg
<i>Gigot d'agneau</i>	22,50 €/Kg
<i>Canette farçie orange</i>	23,80 €/Kg
<i>Rôti chapon</i>	26,00 €/Kg
<i>Crapadine caille raisin cognac</i>	30,00 €/Kg

Excellentes  
fêtes de fin  
d'année !!!

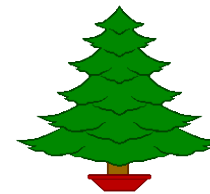
Merci!



Chez Frédo Chauviré  
Place de la Liberté  
49410 LA CHAPELLE SAINT FLORENT  
Tél.: 02.41.87.86.49

[www.chez-fredo-chauvire.fr](http://www.chez-fredo-chauvire.fr)  
[chezfredochauvire@orange.fr](mailto:chezfredochauvire@orange.fr)

Fêtes de fin d'année



2016



Et si, pour ces  
occasions...

Vous nous faisiez appel,  
pour vos plats cuisinés ou  
spécialités bouchères...



A emporter, en  
buffet froid, repas  
chaud, on vous  
laisse découvrir :

## COCKTAILS MAISON

Plateau de tapas (16 pces)	22,00 €
Toast varié	1,00 € pièce
Verrine assortie	1,95 € pièce
Croquant à l'escargot de bourgogne	0,90 € pièce

## ENTREES FROIDES

Pain de légumes	18,50 €/Kg
Pain de saumon	25,00 €/Kg
Pain de St Jacques	28,50 €/Kg
Saumon farci	48,00 €/Kg
Saumon fumé	Selon cours
Gourmandise d'écrevisse et homard	6,10 € pièce

## ENTREES CHAUDES

Aumônière de St Jacques	4,50 € pièce
Coquille St Jacques	4,50 € pièce
Soupière de St Jacques	4,80 € pièce
Escargots	7,00 € les 12
Cuisses de grenouilles	4,20 € les 6
Bouchée à la reine	3,50 € pièce
Feuilleté St Jacques	4,50 € pièce
Croustillant foie gras aux poires	4,50 € pièce

## CHARCUTERIE MAISON

Terrine de faisan	27,90 €/Kg
Terrine de lièvre	23,80 €/Kg
Terrine de chevreuil	19,80 €/Kg
Terrine de foie gras	35,90 €/Kg
Mousse de canard	25,00 €/Kg
Rillettes d'oie	26,50 €/Kg
Pâté en croûte	25,00 €/Kg
Galantine de volailles	19,80 €/Kg
Galantine de chevreuil framboises	23,80 €/Kg
Andouille maison	29,00 €/Kg
Boudin blanc	16,80 €/Kg
Boudin blanc aux morilles	21,80 €/Kg
Boudin blanc truffé	25,80 €/Kg
Foie gras maison	91,00 €/Kg

## POISSONS CUISINES

Pavé de merlu sauce safran	6,50 €/part
Sandre au beurre blanc	7,00 €/part
Blanquette de cabillaud St Jacques	6,80 €/part

## PLATS CUISINES

Civet de gibier	7,00 €/part
Estouffade de sanglier aux châtaignes	6,80 €/part
Souris d'agneau confite	7,80 €/part
Gigot d'agneau 7h00	8,50 €/part
Pavé de bœuf sauce roquefort	7,80 €/part
Suprême de pintadeau au foie gras	6,80 €/part
Paleron de veau confit	7,80 €/part
Rôti de veau forestier	7,80 €/part
Filet mignon sauce figues	6,00 €/part
Joue de porc vigneronne	5,80 €/part
Magret de canard au miel	6,80 €/part
Cuisse de canard confite	5,80 €/part

## PLATS UNIQUES

Raclette	7,00 €/part
Tartiflette	7,00 €/part
Choucroute	8,50 €/part
Paëlla	8,50 €/part

## VOLAILLES

Poulet fermier 100 jours	12,80 €/Kg
Pintade fermière	12,50 €/Kg
Pintade chaponnée fermière	21,00 €/Kg
Oie	19,90 €/Kg
Chapon fermier	16,90 €/Kg
Mini chapon fermier	18,80 €/Kg
Caille	18,80 €/Kg
Poularde	18,80 €/Kg
Dinde fermière	16,80 €/Kg

## ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée ardéchoise	2,10 €/part
Gratiné savoyard	1,80 €/part
Gratin dauphinois	1,80 €/part
Galette de pomme de terre	1,80 €/part
Pomme en gelée	1,50 €/part
Cèpes bouchon	2,00 €/pièce
Tatin arlésienne	2,00 €/pièce
Soufflé aux légumes	1,80 €/pièce

