

Traiteur / Plats cuisinés

Volailles

Tarifs par personne

• Rôti de dinde forestier sauce chasseur*	9.50€
• Rôti d'oie forestière sauce chasseur*	11.50€
• Rôti de chapon à la truffe sauce truffée	11.90€
• Rôti de chapon ris de veau sauce chasseur*	14.90€
• Poussine de Bresse ris de veau sauce chasseur*	14.90€

* Sauce au vin rouge, beurre, lardons et mélange de champignons

Viandes

Tarifs par personne

• Mignon de porc Laborie cuit basse température/viennoise noisette jus corsé	11.00€
• Dos de porcelet farci aux champignons	10.50€
• Filet de bœuf Wellington sauce truffes (minimum 4 personnes)	15.50€
• Assortiment de ris de veau à la crème	9.00€
• Assortiment de ris de veau aux cèpes	9.50€
• Assortiment de ris de veau aux morilles	10.00€
• Magret de canard farci au foie gras sauce vin jaune	16.00€

Les poissons

Tarifs par personne

• Lotte lardé au beurre blanc	12.00€
• Saint Pierre sauce noilly prat	13.50€

Nos gibiers

Tarifs par personne

• Civet de sanglier	9.50€
• Civet de chevreuil	10.50€

Pièces apéritives au choix

Tarifs à l'unité

• Blinis truite gravlax	2.60€
• Ceviche de Saint-Jacques en verrine /fruit de la passion et agrumes	3.60€
• Tranche de pâté en croûte foie gras et truffe	3.60€
• Mini muffin patate douce	2.50€
• Mini muffin saumon asperge	3.00€
• Mini cake auvergnat	3.00€

Nos entrées chaudes

Tarifs par personne

• Briochette girolles et escargots	8.00€
• Bouchée à la reine aux ris de veau	8.00€
• Royal foie gras	12.00€
• Velouté de courge et brisures de marrons	7.00€
• Cassolette cèpes et Saint-Nectaire fermier	12.00€
• Briochette au boudin blanc, compotée d'oignon rouge et ses pommes caramélisées	11.00€

Accompagnements

Tarifs par personne

• Purée céleri et panais	3.50€
• Pommes dauphines	3.50€
• Gratin de pommes de terre aux cèpes	4.50€
• Purée patate douce vanillé	3.50€
• Risotto à la truffe	7.00€
• Poêlée forestière de champignons et ses marrons	5.00€



ARRÊT DE COMMANDES TRAITEUR :

Noël : le 22 décembre à 12h

Nouvel An : le 29 décembre à 12h

Prise et retrait de commande uniquement dans notre boucherie de Clermont-Ferrand.

HORAIRE EXCEPTIONNELS

Pour la boucherie

Ouverture exceptionnelle :

Lundi 22 décembre : 14h-19h

Mardi 23 décembre : 8h-14h / 15h-19h

Mercredi 24 décembre : 8h-16h en continu

Vendredi 26 décembre : Horaires habituels

Samedi 27 décembre : Horaires habituels

Lundi 29 décembre : 14h-19h

Mardi 30 décembre : Horaires habituels

Mercredi 31 décembre : 8h-15h en continu

Fermeture exceptionnelle :

Le jeudi 25 décembre

du jeudi 1 janvier au samedi 3 janvier

Pour le restaurant

Fermeture du mardi 23 au jeudi 25 décembre

Fermeture le mercredi 31 décembre 2025 au samedi 3 janvier 2026

SARL Boucherie Durif - RCS Clermont-Ferrand B 325 274 439
Ne pas jeter sur la voie publique. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. Imprimé par ABAC.



Pour des fêtes remplies de saveurs



☎ 04 73 91 36 11

✉ boucheriedurif@gmail.com

📍 7 rue Saint Genès 63000 Clermont-Ferrand

Suivez-nous sur nos réseaux : Boucherie Durif boucherie_durif

BOUCHERIE • RESTAURANT
TRAITEUR • SANDWICHERIE • BUFFET

www.boucherie-durif.fr

LES VIANDES & LE GIBIER

Le gibier

- Noisette de chevreuil..... 54.90€ / kg
- Gigue de chevreuil mariné..... 33.90€ / kg
- Civet de chevreuil..... 28.90€ / kg
- Rôti de biche marinée..... 28.90€ / kg
- Pavé de biche marinée..... 24.90€ / kg
- Civet de sanglier mariné..... 24.90€ / kg
- Rôti de sanglier mariné (dos ou cuissot)..... 35.00€ / kg
- Faisan et perdreaux..... sur commande et selon la chasse

Les rôtis

LE BŒUF

- Rosbeef à la fourme d'Ambert*..... 26.90€ / kg
- Rosbeef aux pistaches ou fruits secs..... 26.90€ / kg

LE VEAU

- Rôti de veau à l'écorce d'orange..... 26.90€ / kg
- Rôti de veau au lard fumé..... 24.90€ / kg
- Rôti de veau façon Orloff..... 28.90€ / kg

L'AGNEAU

- Délice d'agneau au ris de veau..... 29.90€ / kg
- Délice d'agneau aux pistaches..... 29.90€ / kg
- Délice d'agneau au foie gras..... 36.90€ / kg
- Gigot d'agneau au beurre d'escargot..... 29.90€ / kg

LE PORCELET

- Jambon de porcelet..... 24.90€ / kg
- Épaule de porcelet farci aux fruits secs**..... 23.90€ / kg
- Dos de porcelet farci aux cèpes..... 21.95€ / kg
- Dos de porcelet farci aux morilles..... 21.95€ / kg
- Dos de porcelet farci au foie gras..... 28.90€ / kg

LES PAUPIETTES

- Paupiette aux fruits secs**..... 23.90€ / kg
- Paupiette à la fourme d'Ambert*..... 15.90€ / kg
- Paupiette au ris de veau..... 33.90€ / kg

* ou autre fromage / ** fruits secs : pruneaux, abricots ou raisins

Préparations bouchères crues

LES VOLAILLES DÉOSSÉES ET FARCIES

Le lapin

(de 1 à 6 pers.)

- Lapin aux fruits secs**..... 24.90€ / kg
- Lapin aux cèpes..... 25.90€ / kg
- Lapin aux morilles..... 25.90€ / kg

Les cailles

- Caille aux raisins..... 9.10€ / pièce
- Caille au foie gras..... 12.10€ / pièce
- Caille aux cèpes..... 10.10€ / pièce
- Caille aux morilles..... 11.11€ / pièce
- Caille truffée..... 13.10€ / pièce

Vous pouvez choisir une garniture pour accompagner votre plat, voir la carte traiteur.

La poussine de Bresse

(de 2 à 8 pers.)

- Poussine aux cèpes..... 29.90€ / kg
- Poussine aux morilles..... 29.90€ / kg
- Poussine au ris de veau..... 32.90€ / kg
- Poussine au foie gras..... 32.90€ / kg
- Poussine à la truffe..... selon cours de la truffe

Les pigeons

(1 pigeon pour 2 pers.)

- Pigeon aux cèpes ou aux morilles..... 38.90€ / kg
- Pigeon farci au foie gras..... 39.90€ / kg
- Pigeon farci aux fruits secs**..... 38.20€ / kg

La pintade

(de 4 à 8 pers.)

- Pintade aux cèpes..... 24.90€ / kg
- Pintade aux morilles..... 24.90€ / kg
- Pintade aux fruits secs**..... 23.90€ / kg
- Pintade au ris de veau..... 28.90€ / kg
- Pintade au foie gras..... 29.90€ / kg

L'oie

(de 2 à 8 pers.)

- Rôti d'oie aux pommes sautées..... 26.90€ / kg
- Rôti d'oie aux marrons..... 26.90€ / kg
- Rôti d'oie aux cèpes..... 27.90€ / kg
- Rôti d'oie aux morilles..... 27.90€ / kg

La dinde

(de 2 à 8 pers.)

- Rôti de dinde aux pommes sautées..... 22.90€ / kg
- Rôti de dinde aux marrons..... 22.90€ / kg
- Rôti de dinde aux cèpes..... 24.90€ / kg
- Rôti de dinde aux morilles..... 24.90€ / kg
- Rôti de dinde au foie gras..... 29.90€ / kg

La canette

(de 4 à 8 pers.)

- Canette à l'écorce d'orange confite..... 24.90€ / kg
- Canette aux cèpes..... 25.90€ / kg
- Canette aux morilles..... 25.90€ / kg

Le chapon

(de 2 à 8 pers.)

- Chapon aux cèpes..... 26.90€ / kg
- Chapon aux morilles..... 26.90€ / kg
- Chapon au ris de veau..... 32.90€ / kg
- Chapon aux figues/foie gras..... 34.90€ / kg
- Chapon truffé..... selon cours de la truffe

LE FOIE GRAS

Foie gras nature

142€ / kg

Foie gras Espelette

150€ / kg

Foie gras figue*

146€ / kg

* prix variables selon le cours du marché

LES VOLAILLES ENTIÈRES

Chapon

- Fermier d'Auvergne..... 18.90€ / kg
- Bresse..... 62.50€ / kg

Chapon pintade

- Fermier d'Auvergne..... 21.00€ / kg

Dinde

- Fermier d'Auvergne..... 16.90€ / kg
- Bresse..... 22.00€ / kg

Oie

- Fermier d'Auvergne..... 16.95€ / kg

Poularde de Bresse

- Classique..... 29.90€ / kg
- Roulée..... 45.50€ / kg
- Poussine de Bresse..... 23.90€ / kg

Pintade

- Bresse..... 25.50€ / kg
- Fermier d'Auvergne..... 14.90€ / kg

Canard

Canette

Caille

Pigeon

Lapin entier

- 15.10€ / kg
- 16.10€ / kg
- 7.00€ / pièce
- 31.90€ / kg
- 17.00€ / kg