

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

• Brioche giroles 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€
• Brioche 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.

HORAIRES 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.



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

LES VOLAILLES DÉSOSSEÉES ET FARCIÉES

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

L'oie

(de 2 à 8 pers.)

• Rôti d'oie aux pommes sautées	26.90€ / kg
• Rôti d'oie aux morilles	26.90€ / kg
• Rôti d'oie aux cèpes	27.90€ / kg
• Rôti d'oie aux morilles	27.90€ / kg
• Chapon aux figues/ foie gras	34.90€ / kg

selon cours de la truffe

• Chapon truffé

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

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.)

• Rôti d'oie aux pommes sautées	26.90€ / kg
• Rôti d'oie aux morilles	26.90€ / kg
• Rôti d'oie aux cèpes	27.90€ / kg
• Rôti d'oie aux morilles	27.90€ / kg
• Chapon aux figues/ foie gras	34.90€ / kg

selon cours de la truffe

• 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

Canette

(de 2 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

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

selon cours de la truffe

• Chapon truffé

selon cours de la truffe

LES VOLAILLES ENTIERES

Chapon

• Fermier d'Auvergne.....

• Bresse.....

18.90€ / kg

22.50€ / kg

<h3