



PONT-DU-CHÂTEAU

CARTE DE NOËL

Des viandes de fête, des farces maison
et beaucoup d'amour dans vos assiettes.



DATES LIMITES DE RÉSERVATION

Pour Noël : avant le 20 décembre à 17 h.

Pour le Nouvel An : avant le 29 décembre à 17 h.



RETRAIT DES COMMANDES

Pour Noël : les 23 et 24 décembre.

Pour le Nouvel An : les 30 et 31 décembre.



RÉSERVATIONS ET CONTACT

📞 04 43 11 16 27

✉️ boucheriedurifpdc@gmail.com

HORAIRES EXCEPTIONNELS



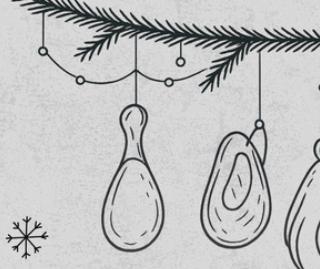
24 décembre : 8h à 16h

31 décembre : 8h à 15h





VIANDES DÉSOSSÉES, RÔTIS ET GIBIERS



VIANDES DÉSOSSÉES ET FARCIÉS

Conseil : comptez environ 200 g à cru par personne.

Tous nos rôtis sont prévus pour un minimum de 2 personnes.

Au-delà de 8 personnes, nous réalisons 2 rôtis distincts pour s'adapter à vos fours ménagers.

Toutes nos farces sont maison, à base de porc fermier et de veau.

DINDE

Forestière 24,90 € le kilo

Ris de veau 29,90 € le kilo

Foie gras / truffes 31,90 € le kilo



OIE

Forestière 27,90 € le kilo

Ris de veau 31,90 € le kilo

Foie gras / truffes 34,90 € le kilo

POUSSINE DE BRESSE

Forestière 29,90 € le kilo

Ris de veau 32,90 € le kilo

Foie gras / truffes 35,90 € le kilo

LES RÔTIS

COCHON - MAISON LABORIE

Filet mignon 18 € le kilo

Carré de cochon désossé forestier 23,90 € le kilo

Carré de cochon désossé façon Orloff 24,90 € le kilo

Carré de cochon désossé à la truffe 29,90 € le kilo



VEAU

Rôti de veau façon Orloff 28,90 € le kilo

Filet mignon façon Rossini 44,90 € le kilo



GIBIERS

SANGLIER

À mijoter 24,90 € le kilo

Rôti 39,90 € le kilo

BICHE

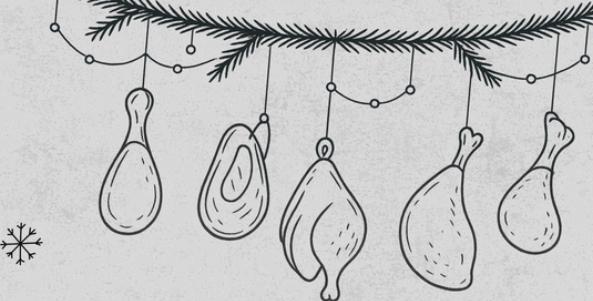
À mijoter 22,90 € le kilo

Rôti 27,90 € le kilo

CERF

Rôti 31,90 € le kilo





VOLAILLES ENTIÈRES

Merci de préciser à la commande si vous souhaitez conserver les abats.



DINDE

Fermier d'Auvergne 16,90 € le kilo
Bresse 22 € le kilo



PINTADE

Fermier d'Auvergne 14,90 € le kilo
Bresse 25,50 € le kilo
Chaponnée 27 € le kilo

OIE

Fermier d'Auvergne 16,95 € le kilo

CAILLE

7 € la pièce

PIGEON

31,90 € le kilo

CANARD

15,10 € le kilo

CANETTE

16,10 € le kilo

LAPIN ENTIER

17 € le kilo



POUSSINE DE BRESSE

23,90 € le kilo



CHAPON

Fermier d'Auvergne 18,90 € le kilo
Bresse 62,50 € le kilo

POULARDE DE BRESSE

Classique 29,90 € le kilo
Roulée 45,50 € le kilo



FOIE GRAS

Foie gras de canard cru 49 € les 500 g
Foie gras de canard cuit :
- nature 14,20 € les 100 g
- piment d'Espelette 15 € les 100 g



ENTRÉES CHAUDES

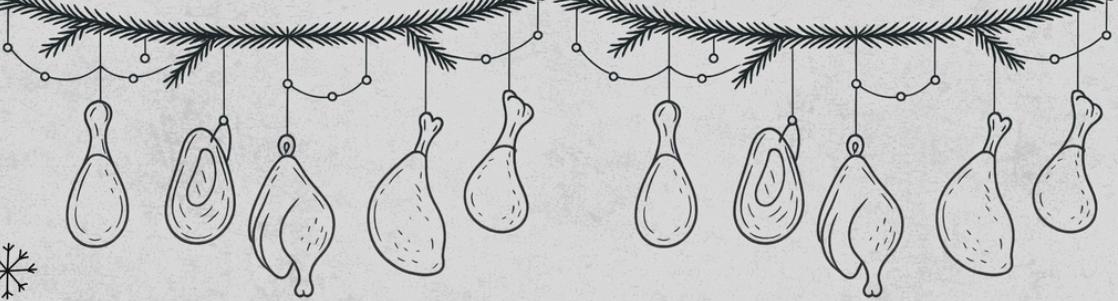
Ris de veau aux morilles crémé 9 € la portion
Bouchée à la reine ris de veau 5 € la portion
Bouchée saumon fumé 5 € la portion
Escargots (1/2 douzaine) 3,75 € la portion
Escargots (douzaine) 7,50 € la portion
Boudin blanc nature 19,90 € le kilo
Boudin blanc forestier 21,90 € le kilo
Boudin blanc truffé 43,90 € le kilo



ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois nature 3,50 € la portion
Gratin dauphinois aux cèpes 4 € la portion
Pommes dauphines nature 2,50 € la portion
Pommes dauphines truffées 3,50 € la portion
Purée de butternut 3 € la portion





MENU TRAITEUR

(ENTRÉE / PLAT / DESSERT) - 36€

ENTRÉES

1. Saint-Jacques en croûte, champignons au vin jaune et lard fumé
2. Pâté en croûte de venaison au foie gras



PLATS*

1. Chapon en deux textures, jus de volaille réduit
2. Cabillaud lardé, viennoise et jus d'arêtes
3. Dos de cerf, sauce Grand Veneur



GARNITURES

1. Pommes dauphines (supplément truffe +2 €)
2. Embeurré de pommes de terre (supplément truffe +2 €)
3. Fricassée forestière



DESSERTS

LA BUCHRIF – "COMME UN ROSBIF"



1. Fruits rouges
2. Châtaigne, chocolat et cognac

*Notre chef Alexis vous conseille le plat 1 avec la garniture 1, le plat 2 avec la garniture 2 et le plat 3 avec la garniture 3. Cependant, les garnitures peuvent être choisies librement selon vos envies.

