

Voeux de fin D'année de Votre Boucher



Chers Clients, Chers Amis,

Noël est enfin là, avec son lot d'émotions, de saveurs et de bons moments à partager.

Cette année encore, c'est avec un cœur rempli de gratitude que je vous écris.

Merci pour votre Fidélité et pour la Confiance que vous nous accordez depuis déjà sept ans. Votre présence à nos côtés donne tout son sens à notre travail, et nous mettrons toujours tout en œuvre pour vous apporter entière satisfaction.

Grâce à nos éleveurs passionnés et engagés, nous pouvons vous proposer des produits de qualité, tout en maintenant – voire en baissant – certains prix, comme celui du foie gras. Parce que les fêtes, c'est avant tout le plaisir de se retrouver autour de bons mets, accessibles à tous.

Je vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année, pleines de rires, de joie et de moments uniques.

À très vite, pour continuer d'écrire ensemble cette belle histoire !

Jérôme Queullet
Votre artisan Boucher

Passez commande dès maintenant au **01 45 06 37 22** ou directement dans votre boucherie :



Noël

Le Mercredi 24 Décembre : **7h00 - 16h00**

Le Jeudi 25 Décembre : **FERMETURE**

Nouvel an

Le Mercredi 31 Décembre : **7h00 - 16h00**

Le Jeudi 1er Janvier : **FERMETURE**

Dans un souci de qualité, nous vous invitons à vous renseigner et passer commande le plus rapidement possible.



www.boucherie-suresnes.fr



📍 4 Avenue Gustave Stresemann, 92150 Suresnes, France

☎ 01 45 06 37 22

Suivez-nous sur nos réseaux :

📘 Boucherie de la Cité-jardin 📷 boucherie_suresnes



Menu des Fêtes

RCS Nanterre B 852 263 136 | Imprimé par ABAF
Ne pas jeter sur la voie publique. Pour votre santé,
pratiquez une activité physique régulière.



Joyeuses Fêtes !
de la part de votre Boucherie

Le Boeuf

■ Rôti Filet	58,90 €/kg
■ Rosbif Rumsteck	32,90 €/kg
■ Côte de Boeuf	35,90 €/kg
■ Pierrade ou Fondue coupée	34,90 €/kg

Le Veau

■ Rôti de Veau	36,90 €/kg
■ Carré de côtes de Veau	36,90 €/kg
■ Filet de Veau	58,90 €/kg

L' Agneau

■ Gigot	34,90 €/kg
■ Gigot Sans Os	38,90 €/kg
■ Épaule façon Gigot	34,90 €/kg
■ Épaule Sans Os	38,90 €/kg
■ Carré côtes premières	44,90 €/kg
■ Couronne d'Agneau (16 côtes)	44,90 €/kg
■ Médaillon d'Agneau	59,90 €/kg

Le Porc

■ Carré Côtes	18,90 €/kg
■ Rôti Filet	21,90 €/kg
■ Filet Mignon	29,90 €/kg

Le Cheval

■ Rôti de Cheval	34,90 €/kg
■ Rôti de Filet de Cheval	58,90 €/kg

Accompagnement

■ Gratin Nature	16,90 €/kg
■ Gratin à la Truffe/Méditerranée	19,90 €/kg
■ Purée Nature/Patate Douce/Céleri	12,90 €/kg
■ Bocal de Marrons 420gr	12,90 €/pièce
■ Risotto au Parmesan et Champignons	19,90 €/kg

Nos Spécialités Maison

■ Rosbif Périgourdin (truffe, foie gras, armagnac)	49,90 €/kg
■ Filet de Boeuf Périgourdin (truffe, foie gras, armagnac)	69,90 €/kg
■ Rôti de Veau Garni (voir suggestions en magasin)	32,90 €/kg
■ Rôti de Veau Italien (bayonne IGP, parmesan, tomate, basilic frais)	32,90 €/kg
■ Rôti de Veau Prince Orloff (bacon, comté, jambon blanc)	32,90 €/kg
■ Rôti de Veau aux Morilles	32,90 €/kg
■ Rôti de Porc Garni (voir suggestions en magasin)	25,90 €/kg
■ Agneau Maître d'Hôtel (épaule ou gigot)	34,90 €/kg
■ Filet Mignon Garni (voir suggestions en magasin)	32,90 €/kg
■ Paupiettes de Noël (farce fine et fruits secs ou champignons)	32,90 €/kg
■ Magret en Rôti (figue ou cerise, miel ou piment d'Espelette)	39,90 €/kg

Nos Fabrications Maison

■ 1/2 Langouste Garnie	24,90 €/pièce
■ Bouchée à la Reine	6,90 €/pièce
■ Foie Gras mi-cuit en ballottine (500gr)	125 €/kg
■ Foie Gras mi-cuit à la coupe	130 €/kg
■ Pâté Croûte, Nature, Pistache	36,90 €/kg
■ Pâté en Croûte Caille, Raisins	36,90 €/kg
■ Pâté Croûte Canard / Cerise et Piment d'Espelette	36,90 €/kg
■ Pâté Croûte Canard et poivre vert	36,90 €/kg
■ Pâté Croûte Ris de Veau / Foie Gras / Morilles	36,90 €/kg

Pour L' Apéritif et le Reste de la Soirée

■ Pain d'Épices (au miel de greg)*	7,90 €/pièce
■ Saumon Fumé Sauvage	149,90 €/kg
■ Boudin Blanc Nature	26,90 €/kg
■ Boudin Blanc Truffé 3%	39,90 €/kg
■ Boudin Blanc Foie Gras	39,90 €/kg
■ Saucisse Cocktail (jaune, blanche, noir)	26,90 €/kg
■ Truffe Française	selon cours
■ Escargots	12,90 €/douz.
■ Accras de Morue Antillais	28,90 €/kg
■ Coquille Saint-Jacques	9,90 €/pièce

* sur commande avant le 20 décembre

Les Volailles de la Ferme : Agriculteur - Éleveur !

■ Poulet fermier du Luteau	13,90 €/kg
■ Poularde fermière du Luteau	19,90 €/kg
■ Chapon fermier du Luteau	22,90 €/kg
■ Dinde noire du Luteau	22,90 €/kg
■ Pintade de décembre	19,90 €/kg
■ Caille fermière	6,90 €/pièce
■ Canette fermière	17,90 €/kg
■ Cuisse de canard confite (Castaing)	8,90 €/pièce
■ Foie gras frais éveiné IGP (Castaing)	89 €/kg
■ Magret de canard IGP	36,90 €/kg
■ Rossini de magret de canard	59,90 €/kg

Toutes nos volailles peuvent être farcies avec une farce fine maison (23,90 €/ kg) et agrémentées de différentes garnitures :

Mélange de fruits secs (figue, abricot, pruneau, raisin, pomme, etc...) Mélange forestier (champignons)

Cèpes , Foie gras , Châtaignes , Morilles , Girolles , Truffes

La réalisation de volaille en demi-deuil est également possible sur commande.

Les Volailles Désossées et Farcies

■ Poularde désossée farcie	32,90 €/kg
■ Chapon désossé farci	32,90 €/kg
■ Dinde désossée farcie	32,90 €/kg
■ Pintade désossée farcie	32,90 €/kg

Et retrouvez en magasin toutes les spécialités réalisées pour les fêtes de fin d'année ...

