

NOTRE SÉLECTION DE VOLAILLES

Maison Miéral

Canette Excellence	18.00 €	le kg
Dinde fermière	18.10 €	le kg
Chapon fermier de l'Ain	25.00 €	le kg
Poulet de Bresse	21.30 €	le kg
Pintade Excellence	23.10 €	le kg
Poularde de Bresse non roulée	26.00 €	le kg
Dinde de Bresse	26.70 €	le kg
Oie excellence	29.90 €	le kg
Pigeon Excellence	33.27 €	le kg
Poularde de Bresse roulée	39.00 €	le kg
Chapon de Bresse roulé	41.00 €	le kg

Nous consulter pour toute la gamme de gibiers frais
(sanglier, cerf, chevreuil, lièvre...)



Par «**maison**», nous entendons préparé et cuisiné dans nos locaux par nos cuisiniers ou charcutiers.



MENU "MAISON"



Amuse-bouche

Bouchée de foie gras aux noisettes



Feuilleté de boudin blanc truffé aux pommes et figues



Médaille de skrei terre et mer

soufflé de panais et betterave



Chapon fermier de l'Ain à la crème et vin jaune

gratin dauphinois aux cèpes



Petit Gaudry (mini époisses)



Buche

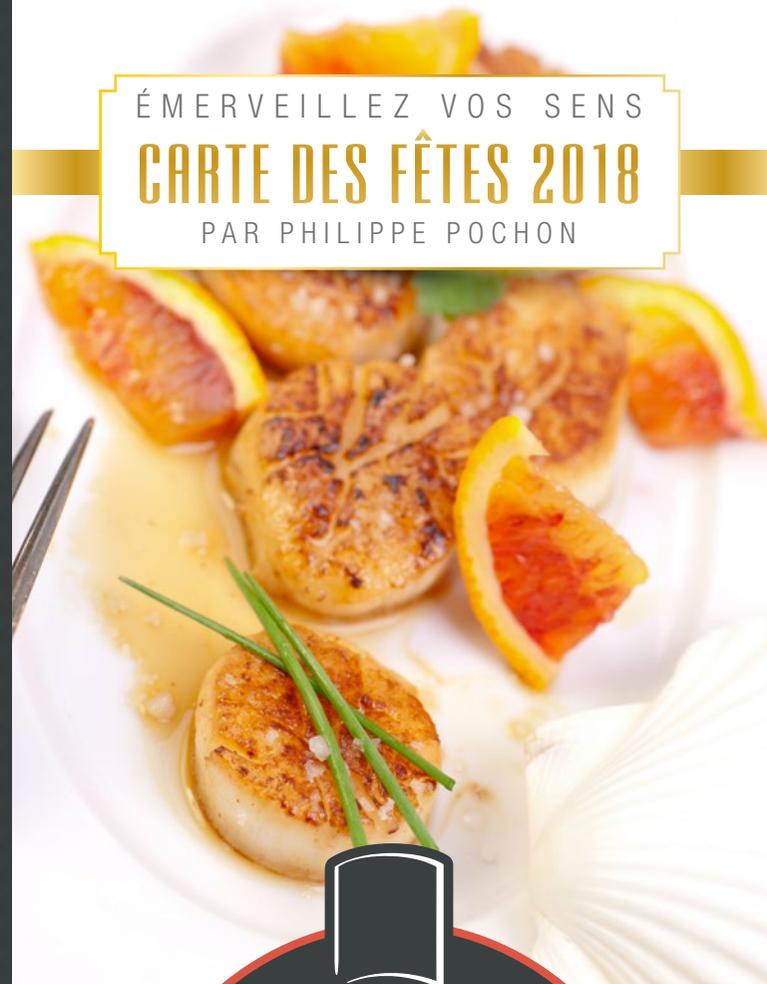
Croquant, ganache chocolat noir, passion

et crème légère aux marrons

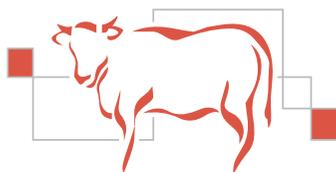
32 € par personne



Création www.idcom-crea.fr - Ne pas jeter sur la voie publique.



ÉMERVEILLEZ VOS SENS
CARTE DES FÊTES 2018
PAR PHILIPPE POCHON



BOUCHERIE
du Centre

19 Rue Pasteur
Bourg-en-Bresse
Tél. : 04 74 23 58 96

4 Rue de la Petite Hollande
Bourg-en-Bresse
Tél. : 04 74 21 79 92

260 rue Carnot
Mâcon
Tél. : 03 85 38 32 61

E-mail : contact@boucherie-du-centre.fr



TRAITEUR
du Centre

www.boucherie-du-centre.fr

APÉRITIF "MAISON"

1,00 € pièce

Verrine

Saint-Jacques, avocat et fruits de la passion
Crème de topinambour au confit de canard
Mousse de foie gras et mangue

Bouchée

Blini tarama et aneth
Club nordique au saumon fumé et crème d'algues
Poire, bleu d'Auvergne et noisettes croquantes

Cuillère

Foie gras et pommes confites
Îles flottantes aux carottes et sa chips de jambon cru



ENTRÉES

Notre sélection de foie gras

Foie gras frais	68.90 €	le kg
Foie gras de canard entier «Maison Castaing»	150.00 €	le kg
Foie gras de canard 3 baies	160.00 €	le kg
Foie gras de canard, baie de genièvre et Jurançon	160.00 €	le kg
Foie gras de canard braisé aux sarments de vigne	160.00 €	le kg
Foie gras d'oie	210.00 €	le kg

Nos terrines "maison"

Pintade fermière de l'Ain au foie gras de canard et cèpes	38.00 €	le kg
Porc noir gascon de Confrançon, trompettes et jus de truffes	39.00 €	le kg
Ris de veau, morilles et légumes braisés au cognac	42.00 €	le kg
Pressé de volaille fermière de l'Ain à la truffe noire du Bugey	48.00 €	le kg

Nos charcuteries

Boudin blanc nature	20.00 €	le kg
Boudin blanc truffé	26.50 €	le kg
Cervelas pistaché « maison »	36.00 €	le kg
Pâté croute de canard, foie gras de canard et figues « maison »	42.00 €	le kg
Cervelas truffé 3 % et pistaché 5 % « maison »	68.00 €	le kg
Iberico de Bellota « 40 mois de sèche »	198.00 €	le kg

Nos poissons froids "maison"

Médaille de saumon à la parisienne (tomate et macédoine)	7.00 €	la part
Médaille de sandre à la parisienne (tomate et macédoine)	7.00 €	la part
½ queue de langouste à la parisienne (tomate et macédoine)	16.00 €	la part
Terrine de saumon bio, gambas et petits légumes	42.00 €	le kg
Terrine de lotte et Saint-Jacques et mayonnaise à l'ail	46.00 €	le kg

Notre sélection de la Maison Barthouil

Saumon fumé bio irlandais	86.00 €	le kg
Anguille fumée	92.00 €	le kg
Saumon fumé sauvage norvégien	146.00 €	le kg
Saumon sauvage fumé français de l'Adour	240.00 €	le kg
Caviar d'aquitaine	72.00 €	les 30g

Nos entrées chaudes "maison"

Gâteau de foie de volaille à la royale	5.00 €	la part
Feuilleté au boudin blanc truffé aux pommes et figues	6.00 €	pièce
Escargots au beurre AOC de Foissiat en persillade	7.00 €	la douzaine
Tatin de pommes caramélisées, foie gras et magret fumé	7.00 €	pièce
Feuilleté d'escargots à la crème de persil	7.00 €	pièce
Bouchée à la reine de ris de veau à la crème et champignons	7.30 €	pièce
Saint-Jacques poêlées à la crème safranées	8.00 €	la part

NOS PLATS CUISINÉS "MAISON"

Nos poissons chauds

Filet de saumon farci aux giroles à l'armoricaine	6.00 €	la part
Skrei en habit lardé et jus de viande	7.00 €	la part
Chartreuse de loup farcie à l'armoricaine	7.00 €	la part
Gratin de fruits de mer	7.00 €	la part
Corole de sole farcie	7.00 €	la part
Coquille Saint-Jacques	8.00 €	la part
Mousseline de brochet de la Dombes et son cœur de grenouille sauce Nantua	8.00 €	la part
½ queue de langouste à l'américaine	18.00 €	la part



Nos volailles

Poulet fermier servi sans os à la crème AOC de Foissiat	7.00 €	la part
Dinde fermière de l'Ain rôtie et ses marrons au jus	8.00 €	la part
Poulet fermier désossé à la crème AOC de Foissiat et morilles	8.00 €	la part
Magret de canette rôti aux poires et laurier fumé	8.90 €	la part
Chapon fermier désossé au vin jaune	9.00 €	la part
Poulet de Bresse à la crème AOC de Foissiat	12.00 €	la part
Poulet de Bresse à la bisque de homard	12.00 €	la part
Poulet de Bresse à la crème AOC de Foissiat et morilles	15.30 €	la part

Nos viandes

Jambon de Noël	6.00 €	la part
Paleron de veau cuisson basse température et son jus de paille	9.00 €	la part
Dodine de perdreau, foie gras	10.00 €	la part
Ris de veau à la crème AOC de Bresse et morilles	16.00 €	la part

Nos gibiers

Civet de sanglier aux aïelles	6.80 €	la part
Gigue de chevreuil cuisson basse température aux aïelles et champignons des bois	7.00 €	la part
Lièvre à la royale	10.00 €	la part

Nos légumes

Soufflé de champignons	2.50 €	pièce
Pomme aux aïelles	2.10 €	pièce
Soufflé de potiron et châtaignes	2.50 €	pièce
Écrasé de topinambour et châtaignes	2.50 €	pièce
Soufflé de panais et betteraves	2.50 €	pièce
Gratin dauphinois à la crème AOC de Foissiat	2.50 €	la part
Gratin de cardons à la moelle	5.00 €	la part
Clafoutis d'endives aux pleurotes	3.50 €	la part
Gratin de pommes de terre aux cèpes	3.90 €	la part
Marrons braisés à la graisse de canard	18.00 €	le kg
Crêpes Parmentier	24.00 €	le kg