



NOTRE SÉLECTION DE VOLAILLES MIÉRAL

Dinde fermière	18.20 € le kg
Canette Excellence	18.70 € le kg
Poulet de Bresse	21.89 € le kg
Pintade Excellence	24 € le kg
Chapon fermier de l'Ain	25 € le kg
Poularde de Bresse non roulée	26 € le kg
Oie excellence	26.40 € le kg
Dinde de Bresse	27.40€ le kg
Pigeon Excellence	33.70 € le kg
Poularde de Bresse roulée	40 € le kg
Chapon de Bresse roulé	42 € le kg

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

Menu « maison »

Amuse-bouche
Panacotta de courge, curcuma et
coulis de betterave rouge

Terrine de foie gras maison figues confites
et magret fumé

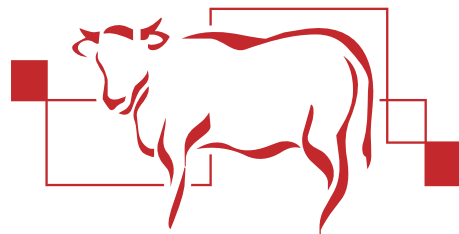
Soufflé de brochet et
son cœur de grenouilles façon Dombes

Chapon fermier de l'Ain en médaillon
à la crème et vin jaune
Gratin dauphinois aux cèpes et
soufflé de potiron

Tomme suisse crémeuse à la truffe

Bûche fondante, chocolat lacté et cœur pistache

33 € par personne



BOUCHERIE du Centre

Philippe Pochon

boucherieducentrebourg@orange.fr

www.boucherie-du-centre.fr

4 rue de la petite hollande • tel 04 74 21 79 92



TRAITEUR du Centre

Sublimez
vos repas de

Fêtes

Carte des fêtes
2019



19 rue Pasteur à Bourg-en-Bresse • Tél. 04 74 23 58 96

WWW.BOUCHERIE-DU-CENTRE.FR



APÉRITIFS « MAISON »

Verrine :

Panacotta de courge, curcuma et coulis de betterave rouge
Guacamole, crabe et mangue
Crème de chou fleur, mini crevettes et jus vert

Bouchée :

Blini gambas aneth
Club foie gras, pain d'épices et chutney

Cuillère :

Cube saumon gravlax et crème d'algues
Rougaille de crevette



1.20 € pièce

ENTRÉES

Notre sélection de foie gras

Foie gras frais	70.30 € le kg
Foie gras de canard entier « maison Castaing »	153 € le kg
Foie gras de canard 3 baies	163.20 € le kg
Foie gras de canard, baie de genièvre et Jurançon	163.20 € le kg
Foie gras de canard braisé aux sarments de vigne	163.20 € le kg
Foie gras d'oie	214 € le kg

Nos charcuteries « maison »

Boudin blanc aux escargots	27.80 € le kg
Cervelas pistaché	38 € le kg
Terrine de marcassin au cassis	39 € le kg
Terrine de pintade au foie gras et cèpes	39 € le kg
Ris de veau, morilles et légumes braisés au cognac	43 € le kg
Paté croute porc bio aux châtaignes	43 € le kg
Paté croute figue, magret et foie gras	48 € le kg
Paté croute ris de veau, foie gras et cèpes	49 € le kg
Cervelas truffé 3% pistaché 5%	70 € le kg

Notre sélection de charcuteries

Boudin blanc nature	22 € le kg
Boudin blanc truffé	28.50 € le kg
Iberico de Bellota « 40 mois de sèche »	202 € le kg

Nos poissons froids « maison »

Médaille de saumon à la parisienne (tomate et macédoine)	7.15 € la part
Médaille de sandre à la parisienne (tomate et macédoine)	7.15 € la part
Entremet de saumon fumé et asperges vertes	7.15 € la part
1/2 queue de langouste à la parisienne (tomate et macédoine)	18 € la part
Terrine de lotte et saint jacques	43 € le kg
Médaille de saumon, farci aux épinards et saint jacques	43 € le kg

Notre sélection de la maison Barthouil

Tarama pot de 100 g	6.90 € pièce
Caviar français	72 € les 30 gr
Saumon fumé bio écossais	88 € le kg
Anguille fumée	115.60 € le kg
Saumon fumé sauvage norvégien	154.40 € le kg
Saumon sauvage fumé français de l'Adour	290 € le kg
Truffes fraîches	au cours du moment

NOS ENTRÉES CHAUDES « MAISON »

Gâteau de foie de volaille à la royale	5.80 € la part
Escargots au beurre AOC de Foissiat en persillade	7.15 € la part
Tatin de pommes caramélisées, foie gras et magret fumé	7.15 € la part
Feuilleté d'escargots à la crème de persil	7.15 € la part
Bouchée à la reine de ris de veau à la crème et champignons	7,50 € la part
Saint jacques poêlées à la crème safranée	8.20 € la part

NOS PLATS CUISINÉS

Nos poissons chauds « maison »

Mousseline de saumon et son cœur oseille sauce homardine	6.15 € la part
Filet de flétan sauce aux morilles	7.15 € la part
Gratin de fruits de mer	7.15 € la part
Corole de sole farcie	7.15 € la part
Chartreuse de loup farcie à l'armoricaine	7.15 € la part
Coquille saint jacques	8.20 € la part

Mousseline de brochet de la Dombes et son cœur de grenouille sauce Nantua	8.20 € la part
1/2 queue de langouste à l'américaine	18.50 € la part

Nos volailles « maison »

Poulet fermier de l'Ain servi sans os à la crème AOC de Foissiat	7.15 € la part
Poulet fermier de l'Ain désossé à la crème AOC de Foissiat et morilles	8.20 € la part
Dinde fermière de l'Ain rôtie aux marrons et son jus	9 € la part
Magret de canette rôti aux poires et laurier fumé	9 € la part
Chapon fermier de l'Ain désossé au vin jaune	10 € la part
Poulet de Bresse à la crème AOC de Foissiat	12 € la part
Poulet de Bresse à la bisque de homard	12.30 € la part
Poulet de Bresse à la crème AOC de Foissiat et morilles	16 € la part

Nos viandes « maison »

Jambon de Noël	6 € la part
Filet de veau cuisson basse température servi rosé et son jus au vin de paille	9.90 € la part
Ris de veau à la crème AOC de Bresse et morilles	16 € la part

Nos gibiers « maison »

Civet de sanglier aux airelles	6.80 € la part
Gigue de chevreuil cuisson basse température aux airelles et champignons des bois	7 € la part
Parmentier de cuisse de lièvre, pomme de terre, panais et sauce au cassis	9.30 € la part
Cuisse de lièvre aux coings	11 € la part

Nos légumes « maison »

Pomme aux airelles	2.20 € pièce
Soufflé de champignons	2.60 € pièce
Soufflé de potiron et châtaignes	2.60 € pièce
Ecrasé de topinambour et châtaignes	2.60 € pièce
Gratin dauphinois à la crème AOC de Foissiat	2.80 € la part
Clafoutis d'endives aux pleurotes	3.60 € la part
Gratin de cardons à la moelle	4 € la part
Gratin de pommes de terre aux cèpes	4 € la part
Gratin dauphinois à la truffe	4.50 € la part
Marrons braisés à la graisse de canard	18.60 € le kg
Crêpes Parmentier	24.50 € le kg