NOTRE SÉLECTION DE VOLAILLES MIÉRAL

Canette Excellence	19 € le kg
Dinde fermière de l'Ain	20 € 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 € le kg
Dinde de Bresse	27 € le kg
Pigeon Excellence	33.70 € le kg
Poularde de Bresse roulée	40 € le kg
Chapon de Bresse roulé	40 € le kg

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



Philippe Pochon

19 rue Pasteur à Bourg-en-Bresse • Tél/fax 0474235896 4 rue de la petite hollande • Tél/fax 0474217992 www.boucherie-du-centre.fr



Menu "maison"

Amuse-bouche Saint jacques au curry et clémentine

Terrine de pintade fermière de l'Ain, foie gras, cèpes et son chutney oignon framboise

Filet de flétan aux morilles

Chapon fermier de l'Ain façon tournedos à la crème et vin jaune Gratin dauphinois à la truffe et endive braisée

1/2 Saint Marcellin

Bûche infiniment caramel



livraison à domicile



BOURG EN BRESSE

Philippe Pochon

BOUCHERIE du Centre

19 rue Pasteur à Bourg-en-Bresse • Tél / fax 04 74 23 58 96 4 rue de la petite hollande • Tél / fax 04 74 21 79 92 www.boucherie-du-centre.fr



VERRINE:

Crémeux de patate douce truffé Avocat, saumon fumé, fruits exotiques et coriandre

NAVETTE:

Mousse de chèvre, noix et magret fumé Crémeux de foie gras et son chutney

CUILLÈRE:

Saint jacques au curry et clémentine



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 pintade au foie gras et cèpes	43 € le kg
Terrine de ris de veau, morilles et légumes braisés au cognac`	43 € le kg
Paté croûte au lièvre et châtaignes	43 € le kg
Pâté croûte figue, magret et foie gras	48 € le kg
Pâté croûte ris de veau truffé 5%	49 € le kg
Cervelas truffé à 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 »

Médaillon de saumon à la parisienne (tomate et macédoine)	7.15 € la part
Médaillon de sandre à la parisienne (tomate et macédoine)	7.15 € la part
Terrine de lotte et saint jacques	43 € le kg
½ queue de langouste à la parisienne	18 € la part

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 €
Saumon fumé sauvage norvégien	154.40 € le kg*
Saumon sauvage fumé français de l'Adour	290 € le kg*
Truffes fraîches	au cours du moment
	*Attention produits limités cette année

NOS ENTRÉES CHAUDES « MAISON »

Tourte écrevisses et champignons frais	6€la part
Escargots au beurre AOC de Foissiat en persillade	7.15 € la douzaine
Bouchée à la reine de ris de veau	
à la crème et champignons	7.50 € pièce

NOS PLATS CUISINÉS

NOS POISSONS CHAUDS « MAISON »

Gratin de fruits de mer	7.15 € la part
Coquille saint jacques gratinée	8.20 € la part
Coquille saint jacques à la crème safranée	8.20 € la part
Ballotine de brochet et son cœur de grenouille	
sauce au vin jaune	8.30 € la part
½ queue de langouste à l'américaine	18.50 € la part

NOS VOLAILLES « MAISON »

Poulet fermier de l'Ain façon tournedos à la crème AOC de Foissiat	7.15 € la part
Caille confite désossée, farce fine, foie gras et son jus réduit	8 € la part
Poulet fermier de l'Ain façon tournedos 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
Chapon fermier de l'Ain façon tournedos au vin jaune	10 € la part
Poulet de Bresse à la crème AOC de Foissiat	12 € la part
Poulet de Bresse à la crème AOC de Foissiat et morilles	16 € la part

NOS VIANDES « MAISON »

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 nart

NOS LÉGUMES « MAISON »

Pomme aux airelles	2.20 € préce
Soufflé de potiron et châtaignes	2.60 € pièce
Gratin dauphinois à la crème AOC de Foissiat	2.80 € la part
Gratin de pommes de terre aux cèpes	4€la part
Gratin de cardons à la moelle	7 € la part
Endives braisées	14 € le kg
Marrons braisés à la graisse de canard	18.60 € le kg
Crêpes Parmentier	24.50 € le kg
Champignons frais en persillade	28 € le kg

BOURG EN BRESSE