

MENU DES FÊTES
2021



**BOUCHERIE
ROZIER**

— COCKTAILS —



Plateau de toasts (24 pièces)	22,00 €/plateau
Feuilletés d'escargots (16 pièces)	13,00 €/la plaque
Pâté croute cocktail	21,90 €/kg
Verrine gambas/mangue	2,00 €/pièce
Verrine chorizo/confit de légumes	2,00 €/pièce

— ENTRÉES —

Foie gras maison	125,00 €/kg
Verrine de saumon	3,30 €/pièce
Verrine de Saint Jacques	3,30 €/pièce
Verrine mangue Saint Jacques	3,30 €/pièce
Terrine aux écrevisses	33,00 €/kg
Terrine saumon et noix de Saint Jacques	48,00 €/kg
Demi queue de langouste	19,90 €/pièce
Crevettes	29,90 €/kg
Saumon fumé	69,90 €/kg
Cervelas à la truffe 1%	34,90 €/kg
Cervelas truffé 3%	55,50 €/kg
Boudin blanc aux morilles	18,90 €/kg
Boudin blanc au foie gras	24,10 €/kg
Boudin blanc truffé	24,10 €/kg
Escargots de Bourgogne	8,00 €/la douzaine
Coquille Saint Jacques et fruits de mer	5,70 €/pièce

— ACCOMPAGNEMENTS —

Pommes dauphines	16,50 €/kg
Gratin de cardons	16,90 €/kg
Gratin dauphinois	14,20 €/kg

— VIANDES & VOLAILLES —



Dindonne fermière Vert Forez Label	19,90 €/kg
Chapon fermier Vert Forez Label	20,30 €/kg
Oie fermière	21,90 €/kg
Pintade fermière	14,60 €/kg
Pintade chaponnée	23,50 €/kg
Canette fermière	14,60 €/kg
Dinde de Bresse	27,00 €/kg
Poularde de Bresse	34,90 €/kg
Chapon de Bresse	42,90 €/kg
Poulet de Bresse	18,90 €/kg
Filet de bœuf Charolais	47,50 €/kg
Filet de veau	45,90 €/kg
Gigot d'agneau Français sans os	28,00 €/kg

— GIBIERS —

Gigot de chevreuil fraîche	34,50 €/kg
Découpé de chevreuil frais sans os	29,90 €/kg
Rôti de sanglier frais sans os	27,90 €/kg
Découpé de sanglier frais sans os	27,90 €/kg

— PLATS —

Cuisse de chapon sauce foie gras et morilles (≈ 350 g/personne)	10,50 €/la part
Civet de chevreuil sauce grand veneur (≈ 250 g/personne)	7,50 €/la part
Civet de sanglier sauce grand veneur (≈ 250 g/personne)	7,20 €/la part
Filet de caille aux morilles (≈ 200 g/personne)	7,50 €/la part
Filet de canette sauce aux cèpes (≈ 250 g/personne)	8,50 €/la part
Ris de veau aux morilles (≈ 250 g/personne)	12,90 €/la part

UNE VIANDE DE QUALITÉ, C'EST L'ASSURANCE DE RÉUSSIR VOS REPAS DE FÊTES

Bœuf Charolais | Veau fermier | Agneau de pays
Porc français | Volaille de Bresse et volaille fermière | Gibier frais



OUVERT NON STOP LE VENDREDI 24 DÉCEMBRE DE 7H30 À 18H
ET LE VENDREDI 31 DÉCEMBRE DE 7H30 À 17H

FERMÉ DU 25 AU 27 DÉCEMBRE - REPRISE LE 28 DÉCEMBRE À 7H30
FERMÉ DU 1^{ER} AU 3 JANVIER 2022 - REPRISE LE 4 JANVIER À 7H30

△ LE TÉLÉPHONE SERA COUPÉ LES 23, 24 ET 31 DÉCEMBRE



BOUCHERIE ROZIER

4 rue Louis Blanc | 69250 Neuville sur Saône | Tél. 04 78 91 30 43
Horaires d'ouverture : Mardi - Mercredi - Vendredi - Samedi de 7h30 à 12h30 et de 15h à 19h15
Jeudi et Dimanche de 7h30 à 12h30

www.boucherie-rozier.fr

