



AVEC LES
BOUCHERIES BURGALIÈRES



JOYEUSES
FÊTES
2021

FOURNISSEUR DE VOS FÊTES
GOURMANDES DEPUIS 1982



SOMMAIRE



Mises en bouche maison - p3

Le Caviar - p3

Les entrées froides - p4

les saumons, le foie gras, nos spécialités festives

Les entrées prestiges - p5

Entrées individuelles, les escargots, les boudins

Les plats et garnitures - p6

Les volailles entières cuites - p6

Les préparations prêtes à cuire - p7

Les pièces en croutes, les farces, les crépinettes

Nos spécialités bouchères - p8

Nos spécialités de viandes - p9

Nos viandes maturées, boeuf, veau, agneau, porc

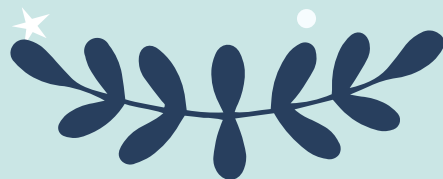
Nos spécialités de volailles et volailles entières - p10

Nos plateaux de fromages - p11

L'Épicerie Fine - p12

Bon de commande - p13

Horaires d'ouverture et contact - p16



MISES EN BOUCHE MAISON...

Canapés Variés	7,90€ les 6
Rillettes d'agneau, caviar d'aubergine / Saumon au mascarpone et pistache / Saint-Jacques aux raisins secs	
Verrines	11,90€ les 6
Salade de champignons, foie gras / Crevettes cocktails aux fruits exotiques / Tartare de magret, caviar	
Mini fours cocktails feuilletés	12,20€ les 250 grs
Saumon crème aneth / Jambon cru, tomate / Chèvre, miel / Chorizette	
Les garnies	4,20€ les 3
Mini burger foie gras, oignon confit / Moricette chorizo, concassé de tomates / Navette cabillaud, carottes au curry	
Pain surprise garni de nos charcuteries (40 sandwiches).....	42,00€ pièce
Chiffonnade de charcuteries variées sélection Burgalières	16,00€ les 300 grs
.....	32,00€ les 600 grs
Rosette Haute-Loire, saucisson cuit maison, jambon blanc maison, jambon sec de porc Label Rouge du Limousin, salami (Maison Ritou, artisan corrézien), fleur de tête de moine	
Chiffonnade ibérique	32,00€ les 300 grs
.....	64,00€ les 600 grs
Paleta Bellota, chorizo Bellota, lomo bellota, saucisson ibérique, jambon Bellota, cecina de Léon, fromage de brebis Manchego.	



LE CAVIAR... CAVIAR D'AQUITAINE HAUTE COUTURE

VINTAGE 3 MOIS D'AFFINAGE

Les 15 grs (2) à 33,00€
 Les 30grs à 66,00€
 Les 50grs à 110,00€
 Les 100grs (2) à 220,00€
 Les 500grs (2) à 1100,00€

L'ORIGIN 8 MOIS D'AFFINAGE

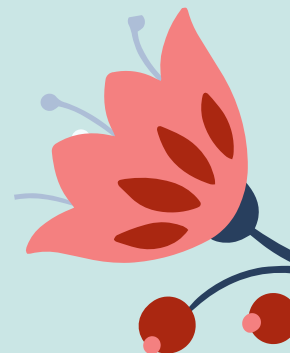
Les 15 grs (2) à 35,00€
 Les 30grs à 69,50€
 Les 50grs à 115,50€
 Les 100grs (2) à 231,00€
 Les 500grs (2) à 1155,00€

L'OSCIESTRA (1) 3 À 6 MOIS D'AFFINAGE

Les 15 grs (2) à 39,50€
 Les 30grs à 79,00€
 Les 50grs à 131,50€
 Les 100grs (2) à 263,00€
 Les 500grs(2) à 1315,00€

STURIA

(2) Références disponibles sur commande.



LES ENTRÉES FROIDES...



- 4 -

Les Saumons et poissons fumés

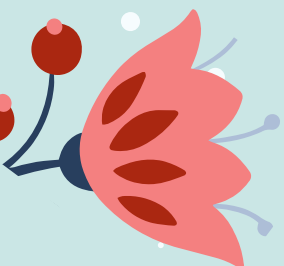
Saumon fumé écossais	8,10 € les 100 grs
Saumon sauvage fumé de la Mer Baltique	9,50 € les 100 grs
Anguille fumée (100 grs)	15,80 € les 100 grs
Thon fumé (100 grs)	7,50 € les 100 grs

Le foie gras

Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison à la coupe.....	14,00 € les 100 grs
Terrine de foie gras de canard mi-cuit à la truffe 5% maison à la coupe	19,00 € les 100 grs
Lobe de foie gras extra (environ 400grs).....	9,00 € les 100 grs

Nos spécialités festives

Pâté en croûte de volaille au foie gras.....	6,10 € les 100 grs
Pâté en croûte Richelieu (truffe et foie gras)	6,80 € les 100 grs
Pâté en croûte prestige	2,78 € les 100 grs
Galantine de porcelet.....	4,70 € les 100 grs
Galantine de dinde pistachée.....	2,60 € les 100 grs
Galantine de canard, foie gras et magret fumé	4,90 € les 100 grs
Terrine de cerf, airelles et genièvre.....	3,90 € les 100 grs
Terrine de poularde au citron confit, chorizo, marjolaine	4,70 € les 100 grs
Terrine de ris de veau aux morilles	6,70 € les 100 grs
Terrine de sole, mangue et Saint-Jacques	5,56 € les 100 grs
Terrine de saumon et Saint-Jacques.....	4,20 € les 100 grs
Poisson farci.....	8,20 € la part
Saumon farci ou Merlu farci, 8 personnes minimum, Garniture : oeuf mimosa /tomate garnie de salade russe	
Médaillon de Saumon farci ou de Merlu farci aux petits légumes.....	39,90 € le kilo
Demi-queue de langouste.....	22,80 € pièce



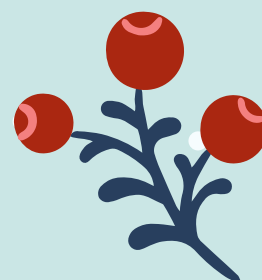
LES ENTRÉES PRESTIGES...

- 5 -

Terrine de queue de boeuf au foie gras	15,50 € pièce
Médaille de ris de veau, bouquet de champignons (à réchauffer)	16,50 € pièce
Pomelos, avocat et salade de la mer, vinaigrette à la mangue.....	14,50 € pièce
Pana cotta de homard	15,50 € pièce
Entremet chèvre et petits légumes Végétarien	10,50 € pièce
Coquille Saint-Jacques.....	8,70 € pièce
Vol au vent.....	5,50 € pièce
Boudin blanc/cèpes/girolles/trompettes de la mort	
Tourte de ris de veau et morilles (4 ou 8 personnes).....	22,50 € la part
Bouchée à la reine.....	6,80 € pièce
Escargots farcis maison Dutruy (très gros).....	9,60 € la douzaine

LES BOUDINS BLANCS MAISON

Tradition au Porto.....	18,90 € le kilo
Morille 3%	29,70 € le kilo
Truffé (minimum 5%) TUBER MELANOSPORUM.....	56,50 € le kilo



LES PLATS ET GARNITURES...

- 6 -

Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois	12,00 € la part
Pavé de cerf, pomme rôtie farcie aux figues, gratin dauphinois	16,00 € la part
Magret de canard farci aux champignons et jambon cul noir, timbale de risotto.....	15,50 € la part
Pavé de veau, beurre de foie gras aux girolles, gratin Dauphinois.....	17,00 € la part
Corolle de sole garnie aux écrevisses, poêlée de butternut, pomme de terre, girolles	17,50 € la part
Rôti de lotte aux écrevisses, purée à la truffe noire	18,00 € la part
Risotto d'épeautre, légumes rôtis Végétarien	14,00 € la part

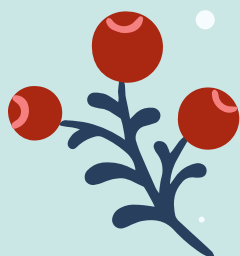
LES GARNITURES

Poêlée de haricots verts persillés.....	15,50 € le kilo
Duo de céleri et panais confits, chou kale.....	16,80 € le kilo
Poêlée de butternut, pomme de terre, girolles et cèpes.....	18,20 € le kilo
Pommes dauphines.....	2,75 € les 100 grs
Pommes sarladaises aux cèpes.....	2,90 € les 100 grs
Gratin Dauphinois.....	18,70 € le kilo
Timbale de risotto aux champignons.....	5,50 € pièce
Purée de châtaignes.....	2,95 € les 100 grs
Purée à la truffe noire	3,20 € les 100 grs

LES VOLAILLES ENTIÈRES CUITES...

Dinde rôtie farcie de boudins blancs et noirs, concassée de châtaignes pour 10 à 12 personnes, garniture de purée de céleri et pommes fruit.....	148,00 € pièce
Chapon rôti farci de pommes fruit pour 10 à 12 personnes, garniture de châtaignes aux cèpes.....	158,00 € pièce
Cuisson d'autres volailles de fêtes.....	15,00 € pièce

(Les volailles cuites sont à retirer les 24 et 31 Décembre entre 11 h et 13 h)



PRÉPARATIONS PRÊTES À CUIRE...

LES PIÈCES EN CROÛTE CRUE

Jambon en croûte crue, sauce Madère (de 5 à 12 personnes).....11,20 € la part

Jambon en croûte crue, sauce Périgueux (de 5 à 12 personnes).....18,20 € la part

Les portions sont de 450 grs minimum, sauce comprise

LES PIÈCES EN CROÛTE PRÉCUITE

Rôti de boeuf extra précuit en croûte crue, sauce Madère (de 5 à 12 personnes).....13,80 € la part

Rôti de boeuf extra précuit en croûte crue, sauce Périgueux (de 5 à 12 personnes).....19,80 € la part

Filet de boeuf précuit en croûte crue, sauce Madère (de 5 à 12 personnes).....19,90 € la part

Filet de boeuf précuit en croûte crue, sauce Périgueux (de 5 à 12 personnes).....26,90 € la part

Les portions sont de 450 grs minimum, sauce comprise

FARCES FINES

Fine Nature..... 16,60 € le kilo

Fine Marrons.....19,90 € le kilo

Fine Truffée..... 47,00 € le kilo

FARCES HACHAGE CLASSIQUE

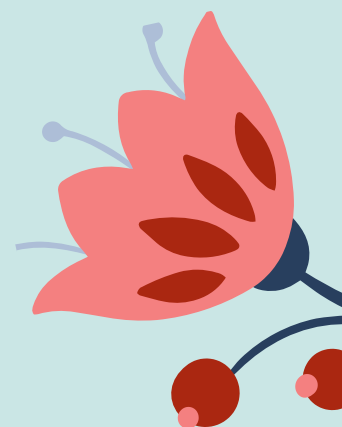
Farce de Noël (porc, canard et foie gras)..... 32,00 € le kilo

LES CRÉPINETTES

Crépinette vin blanc 60 à 70 grammes..... 1,60 € pièce

Crépinette truffée 60 à 70 grammes..... 3,50 € pièce

Pour accompagner les huitres ou pour une petite entrée avec une sauce Sauterne, Madère, Monbazillac



NOS SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES...



- 8 -

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES DE BOEUF

Médailon de boeuf marbré au foie gras cru.....	48,20 € le kilo
Rosbif du roi et du jardinier de la quintinie (foie gras et figues).....	41,50 € le kilo
Filet de boeuf à la royale (ris de veau blanchi et beurre de morilles).....	58,00 € le kilo
Rosbif extra d'automne, cèpes et foie gras frais	45,00 € le kilo

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES DE VEAU

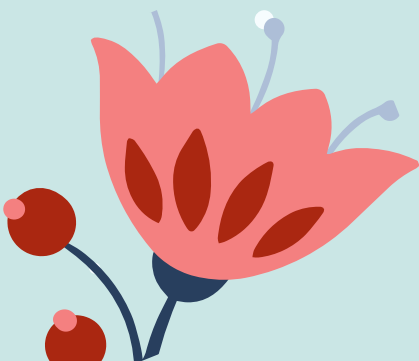
Noix corrézienne (noix, châtaignes, cèpes et pommes).....	31,80 € le kilo
Filet mignon et grenadin.....	48,90 € le kilo
Rognonnade (longe de veau désossée farcie avec son rognon).....	36,80 € le kilo
Noix de veau farcie de ris de veau précuits dans la sauce et morilles (accompagnée de sa sauce aux morilles en sus).....	49,80 € le kilo
Paupiette de veau farcie aux morilles	36,80 € le kilo

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES D'AGNEAU

Noisette d'agneau au foie gras (filet désossé et foie gras de canard).....	52,00 € le kilo
Noisette de filet.....	49,90 € le kilo
Gigot d'agneau impérial (gigot sans os et foie gras de canard).....	41,00 € le kilo
Gigot raccourci «poids brut».....	31,00 € le kilo
Gigot entier «avec la selle poids brut».....	27,10 € le kilo
Couronne / Carré de côtes dévertébrées avec haut de côtes.....	41,80€ le kilo
Rôti selle simple (500 à 600 grs) ou double jumelée (1kg à 1,2 kg).....	37,80 € le kilo

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES DE PORC

Rôti farci à la cannelle et aux fruits secs.....	21,60 € le kilo
Mignon farci aux abricots	24,90 € le kilo
Mignon farci aux pruneaux.....	24,90 € le kilo
Mignon à la moutarde et à l'estragon ou à la provençale.....	22,90 € le kilo



NOS SPÉCIALITÉS : LES CLASSIQUES BOEUF, VEAU & AGNEAU...

LE BOEUF DE "COUTANCIE"- RACE LIMOUSINE - MATURATION MINIMUM 21 JOURS

Filet	56,80 € le kilo	Rosbif coeur de rumsteack	44,00 € le kilo
Côtes	46,00 € le kilo	Pavé extra	44,00 € le kilo
Faux Filet	44,00 € le kilo	Bavette d'aloiau	32,00 € le kilo
T-Bon	46,00 € le kilo		

CÔTES DE BOEUF DE "COUTANCIE" MATURÉE, RACE LIMOUSINE

31 à 42 jours	53,00 € le kilo	+ de 56 jours	78,00 € le kilo
42 à 49 jours	60,00 € le kilo	+ de 90 jours	95,00 € le kilo
49 à 56 jours	65,00 € le kilo		

LES CLASSIQUES "BOEUF"

Rosbif et tournedos dans le filet.....	53,80 € le kilo
Rosbif et tournedos dans le coeur de faux filet.....	43,90 € le kilo
Tournedos de rosibif extra dans la pièce noire/pointe à l'os.....	36,90 € le kilo
Rosbif extra (Coeur de Rumsteack bardé à l'ancienne)	39,30 € le kilo
Rosbif extra (Pièce noire, Tranche Grasse)	29,20 € le kilo

CÔTES DE BOEUF, VIANDE DEXCEPTION (SELON STOCK)

Maturation de 8 à 15 jours.....	31,90 € le kilo	Côtes de boeuf plus de 42 jours.....	69,50 € le kilo
Maturation plus de 15 jours.....	36,80 € le kilo	Côtes de boeuf plus de 56 jours.....	77,60 € le kilo
Maturation plus de 21 jours.....	41,10 € le kilo		

CÔTES DE BOEUF DE GALICE, MATURÉE, ESPAGNE (SELON STOCK)

21 à 35 jours	68,00 € le kilo	42 à 56 jours.....	80,00 € le kilo
35 à 42 jours	74,00 € le kilo	+ de 56 jours.....	95,00 € le kilo

BOEUF MATURÉ ANGUS, ORIGINE IRLANDÉ (SELON STOCK)

Côtes de boeuf plus de 21 jours.....	47,90 € le kilo	42 à 56 jours.....	69,50 € le kilo
Côtes de boeuf plus de 35 jours.....	57,80 € le kilo	+ de 56 jours.....	77,60 € le kilo



NOS SPÉCIALITÉS DE VOLAILLES...

Caille agenaise semi-désossée (farce pruneaux/jambon cru/poitrine fumée).....	7,40 € pièce
Caille farcie à la farce fine au foie gras et aux raisins.....	7,80 € pièce
Rôti de magret de canard (farce aux pruneaux ou aux figues).....	29,40 € le kilo
Rôti de magret de canard farce aux cèpes.....	30,80 € le kilo
Rôti ou médaillon de magret de canard farci au foie gras mi-cuit.....	45,50 € le kilo
Rôti de chapon farce aux cèpes.....	35,60 € le kilo
Rôti de chapon farce aux marrons.....	32,70 € le kilo
Rôti de chapon farce aux boudins blancs.....	34,90 € le kilo
Rôti de chapon farci de chair au foie gras cru.....	40,50 € le kilo
Rôti de dinde farce aux cèpes.....	32,70 € le kilo
Rôti de dinde farce aux marrons.....	29,40 € le kilo
Rôti de dinde farce aux boudins blancs.....	32,70 € le kilo
Rôti de dinde farci de chair au foie gras cru.....	36,90 € le kilo
Rôti d'oie farcie de chair au foie gras cru.....	40,50 € le kilo
Gigote de dinde semi-désossée farcie à la farce fine aux marrons.....	18,90 € le kilo
Rôti de pintade chaponnée farce aux morilles.....	40,50 € le kilo

LES VOLAILLES ENTIÈRES...

Toutes nos volailles sont issues d'élevages traditionnels en plein air.

Chapon prêt à cuire sans tête et avec abats.....	21,90 € le kilo
Pintade chaponnée prête à cuire avec tête et abats.....	26,60 € le kilo
Poularde prête à cuire avec tête et abats	19,90 € le kilo
Dinde prête à cuire avec tête et abats.....	21,80 € le kilo
Oie prête à cuire avec tête et abats.....	26,90 € le kilo

LES VOLAILLES DE BRESSE

Chapon de Bresse effilé roulé AOP	54,90 € le kilo
Poularde de Bresse effilée roulée AOP.....	39,90 € le kilo
Poulet de Bresse effilé AOP.....	22,00 € le kilo
Poularde de Bresse effilée	35,50 € le kilo





LES PLATEAUX DE FROMAGES...

Le Léger (de 8 à 11 personnes).....29,00 € le plateau

1 chèvre châtaignier sur feuille plan artisanal
1 Saint Félicien à la Lyonnaise
1 morceaux de Brie de Meaux Artisanal
1 morceaux de Saint Nectaire Fermier
Beurre et fruits secs

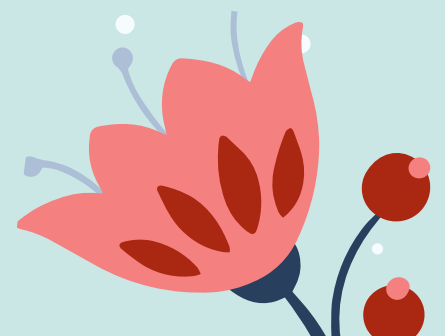
Le Savoureux (13 à 18 personnes).....52,00 € le plateau

1 Sainte Maure de Touraine chèvre Fermier
1 camembert à la louche Artisanal
1 morceaux de roquefort brebis artisanal
1 morceaux de comté grande réserve
1 morceaux de brebis ossau-Iraty artisanal
Beurre, confiture de cerise noire, tête de moine, fruits secs

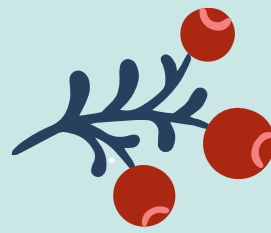
L'Envieux (7 à 11 personnes).....40,00 € le plateau

1 morceaux de fromage aux truffes noire 3%
1 morceaux de brebis pécorino à la truffe
1 camembert à la truffe au lait de bufflone
1 morceaux de gouda aux truffes

En cas de difficultés d'approvisionnement, nous nous réservons la possibilité de remplacer le ou les produits manquants par des produits similaires



L'ÉPICERIE FINE...



LES PANETTONES D'ITALIE - MAISON GIRAUDI

Panettone amandes 750grs	42,00 €/pièce
Panettone traditionnel 750grs	39,00 €/pièce
Panettone traditionnel à la coupe	4,90 €/100 grs
Panettone traditionnel 2 kilos	89,50 €/pièce

LE SUCRÉ

Confiture de Noël, pot de 320 grs.....	7,20 € la pièce
Crème d'amande, 100 grs	4,30 € la pièce
Boîte Ourson à la guimauve " Nuit Magique "	33,00 € la pièce
Boîte Ourson Mini Moi " Montagne " 30 grs	6,00 € la pièce
Sac à main calisson .37 grs	5,00 € la pièce

LE SALÉ

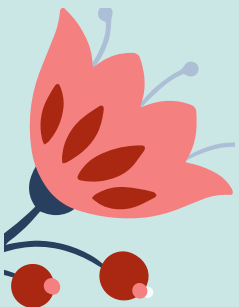
Mayonnaise à la truffe 160 grs	4,95 € la pièce
Moutarde à la truffe d'été 2% 100 grs	9,80 € la pièce
Moutarde fine au poivre 100 grs	7,30 € la pièce
Moutarde à l'ancienne au piment d'Espelette 100 grs	7,00 € la pièce
Carpaccio de truffe 50 grs.....	23,80 € la pièce
Fleur de sel aux algues 90 grs.....	9,80 € la pièce
Fleur de sel au piment d'Espelette 90 grs.....	10,45 € la pièce
Vinaigre à la pulpe de mangue 25 cl.....	7,50 € la pièce
Perle à la framboise ou citron 30 grs.....	7,40 € la pièce
Moulin éclats de truffe 20 grs.....	21,80 € la pièce
Condiement de figue au poivre de Penja 100 grs.....	6,80 € la pièce
Confit de poire au poivre de Penja 100 grs	6,80 € la pièce
Chutney de mangue au poivre de Penja 100 grs	6,60 € la pièce
Chutney de figue aux épices 115 grs	4,30 € la pièce
Crème de cèpes à la truffe blanche d'été 100 grs	5,40 € la pièce
Crème de citrons confits 200 grs	6,40 € la pièce
Rillettes de Saint-Jacques au caramel 100 grs.....	8,30 € la pièce
Rillettes de bar au beurre blanc 100 grs.....	8,30 € la pièce
Terrine de homard à l'armoricaine 100 grs	6,70 € la pièce

Retrouvez également nos produits pour la cuisine et la maison

Serviette papier Françoise Paviot

Linge de cuisine "La cerise sur le gâteau"

Ustensiles de cuisines "Manufacture de Digoin"



BON DE COMMANDE

AFIN DE MIEUX VOUS SERVIR, MERCI DE RÉSERVER VOS COMMANDES:

Pour Noël, jusqu'au mardi 21 Décembre 12h30,
Pour le 1er Janvier, jusqu'au mardi 28 Décembre 12h30

Afin de faciliter le retrait de vos commandes, nous vous conseillons de venir les jeudis,

Votre nom : Votre prénom :

Votre adresse :

Votre numéro de téléphone : Votre numéro de mobile :

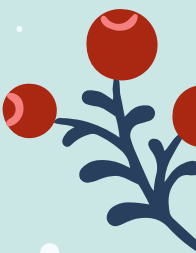
Date de retrait et heure souhaitée :

VOTRE COMMANDE

QUANTITÉ

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Merci de nous contacter pour les disponibilités de produits d'épicerie.





TOUTE L'ÉQUIPE BURGALIÈRES
VOUS SOUHAITE
DE JOYEUSES FÊTES



NOS ADRESSES

10 avenue Président Ramadier, Limoges (87)

Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 12h45 et de 16h à 19h30,
le samedi de 7h30 à 12h45
tél. 05 55 43 93 92



4 rue Martial Valin, Crézin (87)

Ouvert du mardi au samedi
de 7h30 à 12h45 et de 16h à 19h30
tél. 05 55 00 35 52

Horaires "spéciales fêtes"

Ouvertures exceptionnelles de nos deux magasins
les lundis 20 et 27 de 7h30 à 12h45 et de 16h à 19h30

Vendredi 24 et 31 nos magasins seront ouverts
sans interruptions de 7h30 à 15h.



@BOUCHERIEBURGALIERES
WWW.BURGALIERES.FR

