JOYEUSES fêtes 2026



AVEC LA BOUCHERIE BURGALIERES

10 AVENUE PAUL RAMADIER - LIMOGES

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 volailles et volailles entières - p9

Nos plateaux de fromages - p10

L'Épicerie Fine - p11-12

Bon de commande - p13

Horaires d'ouvertures et contact - p16

MISE EN BOUCHE MAISON

Canapés Variés ..... 7,90€ les 6
Duo foie gras et volaille au basilic et chorizo / Fromage frais, magret fumé et pickels de légumes au miel / Gravlax de cabillaud mangue rôtie

Verrines ..... 17,90€ les 6
Confit d'oignons, panna cotta de chataignes, rillette fine de chapon / Pomme du Limousin caramélisées, crème de foie gras, gelée de vin de noix / Tartare de betteraves et poire, crème raifort aneth, dés de saumon et oeufs de truite

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 .....43,50€ les 300 grs
..... 87,00€ les 600 grs
Paleta Bellota, chorizo Bellota, lomo bellota, saucisson ibérique, jambon Bellota, cecina de Léon, fromage de brebis Manchego.

Chiffonnade "Tout Truffe" ..... 21,00 € les 300 grs
..... 42,00 € les 600 grs
Jambon sec truffé, mortadelle à la truffe et jambon blanc cuit truffé

LE CAVIAR...
CAVIAR D'AQUITAINE HAUTE COUTURE

STURIA

VINTAGE
3 MOIS D'AFFINAGE

Les 30grs à 81,90€
Les 50grs à 135,50€
Les 100grs* à 267,00€

L'OSCIESTRA
3 À 6 MOIS D'AFFINAGE

Les 30grs à 88,20€
Les 50grs à 144,50€
Les 100grs* à 286,50€

Poutarge ..... 17,00€ les 100grs

Nous vous conseillons une réservation des produits de Caviar. Disponible en cas de rupture sous 4 à 5 jours. Autres grammages disponibles.
*Uniquement sur commande. délais d'approvisionnement. minimum 48 heures. Références 15grs minimum de 5 boites par commande.

LES ENTRÉES FROIDES

Les Saumons et poissons fumés de prestige

Saumon fumé écossais ..... 11,90 € les 100 grs

Saumon sauvage fumé de la Mer Baltique (selon arrivage) ..... 17,20 € les 100 grs

Anguille fumée (100 grs) ..... 19,00 € les 100 grs

Le foie gras

Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison à la coupe ..... 15,00 € les 100 grs

Terrine de foie gras de canard mi-cuit à la truffe 5% maison à la coupe ..... 19,80 € les 100 grs

Nos spécialités festives

Pâté en croûte périgourdin, foie gras, magret séché et noisettes ..... 6,80 € les 100 grs

Pâté en croûte “Marin” saumon, cabillaud, Saint-Jacques et agrumes ..... 5,80 € les 100 grs

Pâté en croûte prestige ..... 2,78 € les 100 grs

Galantine de porcelet ..... 6,40 € les 100 grs

Galantine de canard, foie gras ..... 4,90 € les 100 grs

Terrine de chevreuil et pommes à l’armagnac ..... 4,10 € les 100 grs

Terrine de ris de veau aux morilles ..... 6,70 € les 100 grs

Terrine Saint-Jacques et saumon aux agrumes ..... 4,40 € les 100 grs

Pressé de lotte et gambas au safran, gelée de crustacés ..... 5,20 € 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 ..... 42,00 € le kilo

Demi-queue de langouste..... 22,80 € la pièce

LES ENTRÉES PRESTIGES

Médaillon de boeuf et foie gras, vinaigrette de bouillon à la truffe ..... 14.50 € la part

Tourte feuilleté de canard et foie gras, jus à la moutarde violette de Brive .....15,00 € la part

Lingot aux deux saumons et Saint-Jacques, gelée de citron vert ..... 13,00 € la part

Salade de gambas marinées aux agrumes, avocat et fenouil,
vinaigrette passion-orange ..... 13,50 € la part

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) ..... 17,50 € la part

Bouchée à la reine aux ris de veau..... 6,80 € pièce

Escargots farcis à la main, maison Dutruy (très gros) ..... 10,20 € 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

Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois ..... 15,00 € la part

Ris de veau braisé, crémeux de champignons, poêlée de haricots verts ..... 17,00 € la part

Fondant de veau basse température, beurre à la truffe, gratin dauphinois .....16,00 € la part

Magret de canard rôti, sauce figues, royale de girolles .....15,50 € la part

Pavé de cerf, jus réduit chocolaté, gratin dauphinois ..... 15,50 € la part

Comme un chou farci, mousseline de dorade aux écrevisses,
coeur de lotte, risotto ..... 15,50 € la part

Les garnitures

Poêlée de haricots verts persillés ..... 15,50 € le kilo

Poêlée de légumes (brocolis, fèves, carottes, champignons) ..... 18,20 € le kilo

Gratin dauphinois ..... 18,70 € le kilo

Pommes dauphines ..... 2,75 € les 100 grs

Pommes sarladaises aux cèpes ..... 2,90 € les 100 grs

Risotto aux champignons ..... 16,50 € le kilo

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 ..... 196,00 € pièce

Chapon rôti farci de pommes fruit pour 10 à 12 personnes, garniture
de châtaignes aux cèpes .....204,00 € pièce

Cuisson de volailles traditionnelles .....8,50 € pièce

Cuisson d'autres volailles de fêtes .....22,00 € 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) ..... 12,50 € la part

Jambon en croûte crue, sauce Périgueux (de 5 à 12 personnes) ..... 19,90 € 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) ..... 15,80 € la part

Rôti de boeuf extra précuit en croûte crue, sauce Périgueux (de 5 à 12 personnes) ..... 21,80 € la part

Filet de boeuf précuit en croûte crue, sauce Madère (de 5 à 12 personnes) ..... 24,80 € la part

Filet de boeuf précuit en croûte crue, sauce Périgueux (de 5 à 12 personnes) ..... 32,80 € la part

Les portions sont de 450 grs minimum, sauce comprise

Farces de noël

Farce de Noël (porc, canard et foie gras) ..... 46,40 € le kilo

Farce de Noël aux marrons .....46,40 € le kilo

Les crépinettes

Crépinette vin blanc 60 à 70 grammes ..... 2,40 € la pièce

Crépinette truffée 60 à 70 grammes ..... 4,80 € la pièce

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

NOS SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES

Les spécialités bouchères de boeuf

Rosbif extra d'automne, cèpes et foie gras frais ..... 58,80 € le kilo

Les spécialités bouchères de veau

Noix de veau farcie de ris de veau précuits dans la sauce et morilles
(accompagnée de sa sauce aux morilles en sus) ..... 59,80 € le kilo

Les spécialités bouchères d'agneau

Gigot d'agneau impérial (gigot sans os et foie gras de canard), sauce truffée ..... 54,00 € le kilo

NOS SPÉCIALITÉS DE VOLAILLES

Caille agenaise semi-désossée (farce pruneaux/jambon cru/poitrine fumée) ..... 8,30 € pièce

Rôti de magret de canard farci de cèpes ..... 48,20 € le kilo

Rôti de chapon farce aux cèpes ..... 45,80 € le kilo

Rôti de chapon farce aux marrons ..... 42,50 € le kilo

Rôti de chapon farci de chair au foie gras cru ..... 53,80 € le kilo

Rôti de dinde farce aux cèpes ..... 45,80 € le kilo

Rôti de dinde farce aux marrons ..... 42,50 € le kilo

Rôti de dinde farci de chair au foie gras cru ..... 53,80 € 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..... 26,90 € le kilo

Chapon de pintade prête à cuire avec tête et abats..... 28,20 € le kilo

Poularde prête à cuire avec tête et abats ..... 23,10 € le kilo

Dinde prête à cuire avec tête et abats (selon stock)..... 27,40 € le kilo

Oie prête à cuire avec tête et abats..... 32,90 € le kilo

Les volailles de Bresse

Chapon de Bresse effilé roulé AOP ..... 58,55 € le kilo

Poularde de Bresse effilée roulée AOP..... 46,00 € le kilo

Poulet de Bresse effilé AOP..... 26,40 € le kilo

Poularde de Bresse effilée ..... 32,60 € le kilo

LES PLATEAUX DE FROMAGES

Le Léger (de 8 à 11 personnes)..... 38,00 € le plateau
1 chèvre châtaignier sur feuille plan artisanal
1 Saint Félicien à la Lyonnaise
1 morceau de Brie de Meaux Artisanal
1 morceau de Saint Nectaire Fermier
Beurre et fruits secs

Le Savoureux (15 à 18 personnes)..... 66,00 € le plateau
1 Sainte Maure de Touraine chèvre Fermier
1 camembert à la louche Artisanal
1 morceau de roquefort brebis artisanal
1 morceau de comté grande réserve
1 morceau de brebis ossau-Iraty artisanal
Beurre, confiture de cerise noire, tête de moine, fruits secs

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

ÉPICERIE FINE

Les Panettones d'Italie - fabrication artisanale

Panettone glaçage amandes/noisettes 500grs ..... 39,60 €/pièce
Panettone traditionnel 750grs ..... 55,80 €/pièce
Panettone traditionnel à la coupe ..... 5,80 €/100 grs

Le Sucré

Turron Jijona IGP gourmet 200grs ..... 10,90 € la pièce
Confiture du Père Noël, le pot de 320 grs ..... 8,12 € la pièce
Le pot de 125 grs ..... 4,73 € la pièce
Confiture de cerise de Noël, le pot de 125 grs ..... 4,73 € la pièce
Confiture "Noël en Provence", le pot de 125 grs ..... 4,73 € la pièce
Crème de marrons aux éclats de châtaignes, le pot de 125 grs ..... 4,80 € la pièce
Choco noisette, le pot de 110 grs ..... 5,42 € la pièce
Ourson à la Guimauve, Boite collector "Peace and Love", la boite de 400 grs ..... 35,90 € la pièce
Baba au Limonsello ..... 1,20 € la pièce

L'INFUSEUR thés et infusions

Thé pétillant ..... 11,90 € la boîte
Infusion "ligne", 80 grs ..... 19,00 € la boîte
Infusion "calme", 80 grs ..... 19,00 € la boîte
Infusion "Tonique", 80 grs ..... 19,00 € la boîte
Infusion "Détox", 80 grs ..... 19,00 € la boîte

ÉPICERIE FINE

Le salé

Chutney figues, épices, les 115 grs ..... 4,90 € la pièce
Chutney Mangue, poivre de sichuan, les 115 grs ..... 4,90 € la pièce
Confit de cranberries, épices, les 115 grs ..... 4,90 € la pièce
Confit d'oignons doux des Cévennes, les 110grs ..... 5,10 € la pièce

Chips Caviar, 110 grs ..... 6,00 € la pièce
Chips Truffe, 125 grs ..... 6,00€ la pièce

Les veloutés

Velouté d'asperges vertes aux truffes, 50 cl ..... 12,70 € la pièce
Velouté de cèpes, 50 cl ..... 7,70 € la pièce
Velouté de Saint-Jacques, 50 cl ..... 8,56 € la pièce
Velouté de châtaignes, 50 cl ..... 9,96 € la pièce

Pour la cuisine et la maison :

Serviettes papier Françoise Paviot,
Bougies Maison Chandelier

BON DE COMMANDE

AFIN DE MIEUX VOUS SERVIR, MERCI DE RÉSERVER VOS COMMANDES:
Pour Noël, jusqu'au samedi 19 Décembre 12h30,
Pour le 1er Janvier, jusqu'au samedi 26 Décembre 12h30

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

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.

VOTRE COMMANDE	QUANTITÉ

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

TOUTE L'ÉQUIPE DE VOTRE BOUCHERIE BURGALIÈRES VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES

Notre adresse

10 avenue Président Ramadier à Limoges (87)

Ouvert du mardi au vendredi
de 7h30 à 12h45 et de 16h à 19h30,
le samedi de 7h30 à 12h45

Tél. : 05 55 43 93 92
Mail : contact@burgalieres.fr

Horaires spéciales fêtes

Les 24 et 31,
ouvertures sans interruption de 7h00 à 16h.

Ouvert le 26 de 7h30 à 12h45
Fermé le samedi 2 janvier.

@BOUCHERIESBURGALIERES
WWW.BURGALIERES.FR