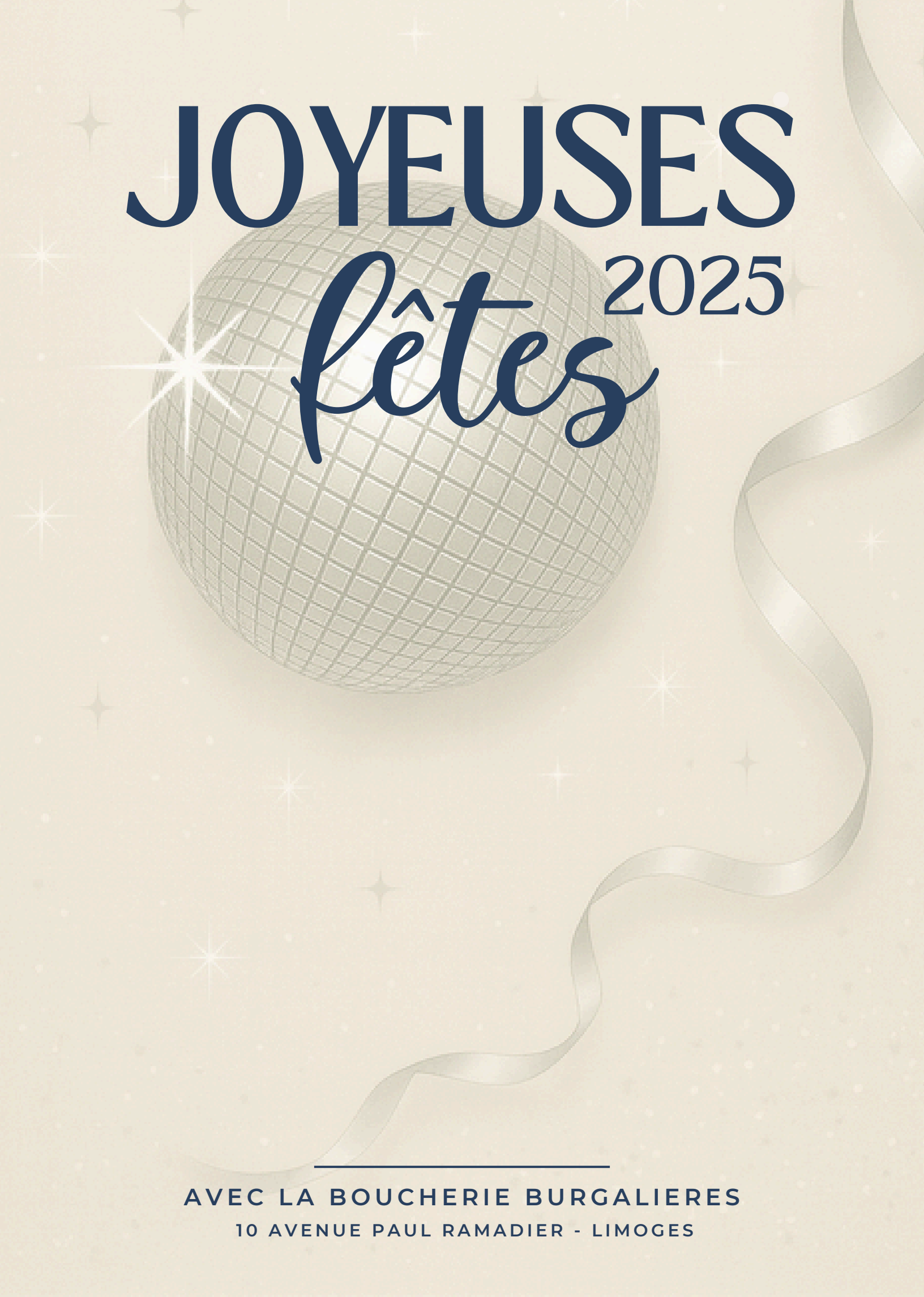




JOYEUSES fêtes 2025

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

Volaille pochée, crème de foie gras, éclat de noisette et figue / Crème iuzu, Saumon gravelax maison / Gelée de griotte, fromage frais et noix

Verrines 17,90€ les 6

Gaspacho de potimarron, sésame torréfié et foie gras / Pana cotta et sauce coraillée froide / Tartare de légumes marinés et croquant de parmesan

Mini fours cocktails feuilletés 12,20€ les 250 grs

Farce Lorraine, veau et porc / Crèmeux de saumon / feuilleté façon pissaladière

Pain surprise garni de nos charcuteries (40 sandwiches).....42,00€ pièce

Chiffonnade de charcuteries variées sélection Burgalières 14,50€ les 300 grs

..... 29,00€ 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 39,50€ les 300 grs

..... 79,00€ les 600 grs

Paleta Bellota, chorizo Bellota, lomo bellota, saucisson ibérique, jambon Bellota, cecina de Léon, fromage de brebis Manchego.

Chiffonnade "Tout Truffe" 19,00 € les 300 grs

..... 38,00 € les 600 grs

Jambon sec truffé, mortadelle à la truffe et jambon blanc cuit truffé

LE CAVIAR...

CAVIAR D'AQUITAINE HAUTE COUTURE

VINTAGE 3 MOIS D'AFFINAGE

Les 30grs à 78,00€
Les 50grs à 130,00€
Les 100grs* à 255,00€

L'OSCIESTRA 3 À 6 MOIS D'AFFINAGE

Les 30grs à 84,00€
Les 50grs à 138,60€
Les 100grs* à 273,00€

Tarama au Caviar..... 13,50€ les 90grs

Poutarge 16,00€ les 100grs

Cuillère en nacre blanche 7 cm 3,50€ la pièce

Clé à caviar 8,00€ l'unité



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	9,35 € les 100 grs
Saumon sauvage fumé de la Mer Baltique (selon arrivage)	16,38 € les 100 grs
Anguille fumée (100 grs)	17,30 € les 100 grs
Mini blinis - 16 pièces	3,15 € le sachet
Gambas à l'ail	78,10 € les 100 grs
Gambas méditerranéenne	6,71 € le les 100 grs
Gambas scandinave	7,26 € le les 100 grs
Petits poivrons tricolores farcis au fromage frais	4,79 € 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

Nos spécialités festives

Pâté en croûte Périgourdin, foie gras, magret séché et noisette	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	5,99 € les 100 grs
Galantine de dinde pistachée	2,60 € 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 sole, saumon et langouste	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	
Médallion de Saumon farci ou de Merlu farci aux petits légumes	39,90 € le kilo
Demi-queue de langouste.....	22,80 € la pièce

LES ENTRÉES PRESTIGES

Escalope de foie gras, crème de lentilles	14,50 € la part
Médailon de volaille et fruits secs.....	11,50 € la part
Cassolette de ris de veau et morilles en feilletage.....	15,00 € la part
Salade de mangue, fenouil et Saint-Jacques Marinées.....	12,50 € la part
Chou farci de la mer, duo de saumon frais et fumé, crème de céleri et pomme.....	13,00 € 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	6,80 € pièce
Escargots farcis à la main, maison Dutruy (très gros)	9,60 € la douzaine

Les Boudins Blancs Maison

Tradition au Porto	23,10 € le kilo
Morille 3%	32,20 € le kilo
Truffé (minimum 5%) TUBER MELANOSPORUM	56,50 € le kilo

LES PLATS ET GARNITURES

Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois	14,00 € la part
Ris de veau, pomme de terre à la crème de cèpes, poêlée de haricots verts	17,00 € la part
Pavé de veau, morilles farcies à la truffe, gratin Dauphinois	16,00 € la part
Magret de canard à l'orange, risotto aux champignons	15,50 € la part
Brioche de filet de boeuf, sauce au porto, purée à la truffe noire	16,00 € la part
Pavé de cerf, poire au vin épicé, purée à la truffe noire	15,50 € la part
Duo de lotte et agrumes, huile de persil, pommes dauphines	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	178,00 € pièce
Chapon rôti farci de pommes fruit pour 10 à 12 personnes, garniture de châtaignes aux cèpes	185,00 € pièce
Cuisson d'autres volailles de fêtes	19,00 € 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 fines

Fine Nature	20,80 € le kilo
Fine Marrons	25,00 € le kilo
Fine Truffée	58,00 € le kilo

Farces hachage classique

Farce de Noël (porc, canard et foie gras)	43,20 € le kilo
---	-----------------

Les crépinettes

Crépinette vin blanc 60 à 70 grammes	2,10 € la pièce
Crépinette truffée 60 à 70 grammes	4,40 € la pièce

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

NOS SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES

Les spécialités bouchères de boeuf

Médailлон de boeuf extra marbré au foie gras cru	56,80 € le kilo
Rosbif extra d'automne, cèpes et foie gras frais	56,80 € 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)	57,80 € le kilo
Paupiette de veau farcie aux morilles	39,00 € le kilo

Les spécialités bouchères d'agneau

Noisette d'agneau au foie gras (filet désossé et foie gras de canard).....	59,00 € le kilo
Gigot d'agneau impérial (gigot sans os et foie gras de canard), sauce truffée	52,00 € le kilo

Les spécialités bouchères de porc

Rôti farci à la cannelle et aux fruits secs	24,60 € le kilo
Mignon farci aux abricots	27,90 € le kilo
Mignon farci aux pruneaux.	27,90 € le kilo
Rôti Limousin (boudins, pommes, châtaignes, sauce Aquitaine)	26,90 € le kilo

**Disponible dans notre magasin, nos côtes de boeuf
maturées et côtes de boeuf de viandes d'exception, race
limousine, galice, aubrac, angus...**

NOS SPÉCIALITÉS DE VOLAILLES

Caille agenaise semi-désossée (farce pruneaux/jambon cru/poitrine fumée)	7,90 € pièce
Caille farcie à la farce fine au foie gras et aux raisins	8,40 € pièce
Rôti de magret de canard farci de cèpes	45,90 € le kilo
Rôti ou médaillon de magret de canard farci au foie gras mi-cuit	54,50 € le kilo
Rôti de chapon farce aux cèpes	41,60 € le kilo
Rôti de chapon farce aux marrons	38,60 € le kilo
Rôti de chapon farci de chair au foie gras cru	48,90 € le kilo
Rôti de dinde farce aux cèpes	41,60 € le kilo
Rôti de dinde farce aux marrons	38,30 € le kilo
Rôti de dinde farci de chair au foie gras cru	48,90 € le kilo
Rôti d'oie farci de chair au foie gras cru.....	48,90 € 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.....	24,90 € le kilo
Chapon de pintade prête à cuire avec tête et abats.....	26,90 € le kilo
Poularde prête à cuire avec tête et abats	21,80 € le kilo
Dinde prête à cuire avec tête et abats (selon stock).....	25,80 € le kilo
Oie prête à cuire avec tête et abats.....	29,90 € le kilo

Les volailles de Bresse

Chapon de Bresse effilé roulé AOP	53,20 € le kilo
Poularde de Bresse effilée roulée AOP.....	41,80 € le kilo
Poulet de Bresse effilé AOP.....	23,95 € le kilo
Poularde de Bresse effilée	29,60 € le kilo

LES PLATEAUX DE FROMAGES

Le Léger (de 8 à 11 personnes)..... 35,00 € 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)..... 61,80 € 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

Panettone glaçage amandes/noisettes 500grs	37,90 €/pièce
Panettone traditionnel 750grs	53,20 €/pièce
Panettone traditionnel 2 kilos	92,30 €/pièce
Panettone traditionnel à la coupe	5,40 €/100 grs

Le Sucré

Turrón Jijona IGP gourmet 200grs	9,60 € la pièce
Étoile de Noël aux cranberries 120 grammes	7,24 € la pièce
Pain épices aux éclats d'oranges confites, 170 grs	9,98 € 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 320 grs	8,12 € la pièce
Confiture "Noël en Provence", le pot de 320 grs	8,12 € la pièce
Guimauve artisanale, les 100 grs	7,82 € la pièce
Ourson à la Guimauve, Boîte collector "L'été Dance", la boîte de 400 grs	33,20 € la pièce
Ourson à la Guimauve, "Boîte à mots tous doux", 65 grs	6,54 € la pièce
Ourson à la Guimauve, Suspension Sapin, 11,5 grs	4,98 € la pièce
Sac à main Calisson 37 grammes	5,45 € la pièce
Sac à main Pâte de fruits 60 grammes	6,02 € la pièce

L'INFUSEUR thés et infusions

Thé blanc de Noël 2025, 60 grs	21,00 € la boîte
Thé vert à la menthe, 55 grs	19,00 € la boîte
Thé Earl Grey, 80 grs	19,00 € la boîte
Thé breakfast, 80 grs	19,00 € la boîte
Coffret infusion NOËL, boîte de 36 sachets	47,90 € la boîte
Infusion "l'été", 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

Picos pour tapas, 180 grs	2,60 € la pièce
Sel d'Ibiza, pot céramique, 28 grs	9,80 € la pièce
Sel d'Ibiza et poivre, édition céramique, 130 grs	24,10 € la pièce
Vinaigre de mangue, 25 cl	8,43 € la pièce

Chips Caviar, 110 grs	6,00 € la pièce
Chips Truffe, 125 grs	5,60 € la pièce

Bouillon et infusion Tomate/Céleri, 45grs	19,00 € la boîte
Bouillon Poireau/Gingembre, 45grs	19,00 € la boîte
Bouillon Cèpes/Ciboulette, 37,5grs	19,00 € la boîte

Les veloutés

Asperges vertes aux truffes, 50 cl	12,29 € la pièce
Cèpes, 50 cl	7,64 € la pièce
Saint-Jacques, 50 cl	9,00 € la pièce
Châtaignes, 50 cl	9,94 € la pièce

Pour la cuisine et la maison :

Serviettes papier Françoise Paviot,
Linge de table "La cerise sur le gâteau",
Grés et poteries de la Manufacture de Digoïn

IBON DE COMMANDE

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

Pour Noël, jusqu'au vendredi 19 Décembre 18h30,

Pour le 1er Janvier, jusqu'au vendredi 26 Décembre 18h30

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

Votre nom : Votre prénom :

Votre adresse :

Votre numéro de téléphone : Votre numéro de mobile :

Date de retrait et heure souhaitée :

VOTRE COMMANDE

QUANTITÉ

[illegible]

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

VOTRE COMMANDE

QUANTITÉ

Year	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030
Population (millions)	7.5	7.6	7.7	7.8	7.9	8.0	8.1	8.2	8.3	8.4	8.5	8.6	8.7	8.8	8.9	9.0	9.1	9.2	9.3	9.4	9.5
GDP (trillion USD)	50.0	55.0	60.0	65.0	70.0	75.0	80.0	85.0	90.0	95.0	100.0	105.0	110.0	115.0	120.0	125.0	130.0	135.0	140.0	145.0	150.0
Life expectancy (years)	75.0	76.0	77.0	78.0	79.0	80.0	81.0	82.0	83.0	84.0	85.0	86.0	87.0	88.0	89.0	90.0	91.0	92.0	93.0	94.0	95.0
Urban population (%)	55.0	56.0	57.0	58.0	59.0	60.0	61.0	62.0	63.0	64.0	65.0	66.0	67.0	68.0	69.0	70.0	71.0	72.0	73.0	74.0	75.0
Renewable energy (%)	10.0	12.0	14.0	16.0	18.0	20.0	22.0	24.0	26.0	28.0	30.0	32.0	34.0	36.0	38.0	40.0	42.0	44.0	46.0	48.0	50.0
Carbon emissions (Gt CO2e)	15.0	16.0	17.0	18.0	19.0	20.0	21.0	22.0	23.0	24.0	25.0	26.0	27.0	28.0	29.0	30.0	31.0	32.0	33.0	34.0	35.0
Forest cover (%)	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0
Water stress (%)	10.0	12.0	14.0	16.0	18.0	20.0	22.0	24.0	26.0	28.0	30.0	32.0	34.0	36.0	38.0	40.0	42.0	44.0	46.0	48.0	50.0
Healthcare spending (GDP %)	5.0	5.5	6.0	6.5	7.0	7.5	8.0	8.5	9.0	9.5	10.0	10.5	11.0	11.5	12.0	12.5	13.0	13.5	14.0	14.5	15.0
Education spending (GDP %)	3.0	3.2	3.4	3.6	3.8	4.0	4.2	4.4	4.6	4.8	5.0	5.2	5.4	5.6	5.8	6.0	6.2	6.4	6.6	6.8	7.0
Urbanization rate (%)	55.0	56.0	57.0	58.0	59.0	60.0	61.0	62.0	63.0	64.0	65.0	66.0	67.0	68.0	69.0	70.0	71.0	72.0	73.0	74.0	75.0
Renewable energy (%)	10.0	12.0	14.0	16.0	18.0	20.0	22.0	24.0	26.0	28.0	30.0	32.0	34.0	36.0	38.0	40.0	42.0	44.0	46.0	48.0	50.0
Carbon emissions (Gt CO2e)	15.0	16.0	17.0	18.0	19.0	20.0	21.0	22.0	23.0	24.0	25.0	26.0	27.0	28.0	29.0	30.0	31.0	32.0	33.0	34.0	35.0
Forest cover (%)	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0
Water stress (%)	10.0	12.0	14.0	16.0	18.0	20.0	22.0	24.0	26.0	28.0	30.0	32.0	34.0	36.0	38.0	40.0	42.0	44.0	46.0	48.0	50.0
Healthcare spending (GDP %)	5.0	5.5	6.0	6.5	7.0	7.5	8.0	8.5	9.0	9.5	10.0	10.5	11.0	11.5	12.0	12.5	13.0	13.5	14.0	14.5	15.0
Education spending (GDP %)	3.0	3.2	3.4	3.6	3.8	4.0	4.2	4.4	4.6	4.8	5.0	5.2	5.4	5.6	5.8	6.0	6.2	6.4	6.6	6.8	7.0

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

Ouvertures exceptionnelles
les lundis 22 et 29
de 7h30 à 12h45 et de 16h à 18h.

Les 24 et 31,
ouvertures sans interruption de 6h30 à 16h.

Fermé le mardi 6 janvier.

**@BOUCHERIESBURGALIERES
WWW.BURGALIERES.FR**

