



Joyeux Noël 2020 !

*Avec les Boucheries Burgalières,
fournisseurs de vos fêtes gourmandes depuis 1983*



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 de canard, crêpe de sarasin, poire confite / saumon fumé, gelée de caviar vodka / Financier figue, mousse de chèvre et noix

Verrines 11,90€ les 6
Coulis de choux fleurs, maquereaux blanc, grenade / Aioli de poulpe et petits légumes / Lentilles vertes et dés de foie gras, vinaigre de vin vieux

Mini fours cocktails feuilletés 12,20€ les 250 grs
Feuilletés marmelade de cèpes / Tartelette tomate, anchois / Allumettes épinard, pignon de pin / Rouleau jambon, tapenade

Les garnies 4,20€ les 3
Navette légumes marinés / Mini burger poulet césar / Moricette de rillettes de saumon, concombre

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 10 grs (2) à 22,00€
Les 30grs à 62,00€
Les 50grs à 103,80€
Les 100grs à 225,00€
Les 500grs (2) à 1108,00€

L'ORIGIN 8 MOIS D'AFFINAGE

Les 10 grs (2) à 37,50€
Les 30grs à 68,00€
Les 50grs à 113,50€
Les 100grs à 245,00€
Les 500grs (2) à 1209,00€

L'OSCIESTRA (1) 3 À 6 MOIS D'AFFINAGE

Les 10 grs (2) à 29,00€
Les 30grs à 75,80€
Les 50grs à 126,00€
Les 100grs à 273,00€
Les 500grs(2) à 1351,00€



STURIA

(2) Références disponibles sur commande.



LES ENTRÉES FROIDES...

Les Saumons

Saumon fumé norvégien	6,90 € les 100 grs
Saumon sauvage fumé de la Mer Baltique	8,90 € les 100 grs

Le foie gras

Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison à la coupe.....	13,00 € les 100 grs
Terrine de foie gras de canard mi-cuit à la truffe 5% maison à la coupe	18,00 € les 100 grs
Terrine de foie gras, coeur de chutney de pomme et moutarde.....	11,00 € les 100 grs
Lobe de foie gras extra (environ 400grs).....	90,00 € le kilo

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 tradition charcutière.....	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
Ballotine de lièvre au foie gras et noisette.....	1,90 € les 100 grs
Terrine de cerf, airelles et genièvre.....	3,90 € les 100 grs
Terrine de poularde au citron confit et sauge.....	4,70 € les 100 grs
Terrine de ris de veau aux morilles	6,70 € les 100 grs
Terrine de sole, mangue et écrevisses.....	5,56 € les 100 grs
Terrine de saumon et St 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	
Médallion de Saumon farci ou de Merlu farci aux petits légumes.....	39,90 € le kilo
Demi-queue de langouste.....	26,80 € pièce



LES ENTRÉES PRESTIGES...

Finger de foie gras, pain d'épices, gelée de cerise et magret séché maison.....	15,50 € pièce
Mini choux farci, ris de veau et girolles (à réchauffer).....	15,50 € pièce
Velouté de cèpes, ravioles de parmesan (à réchauffer).....	11,50 € pièce
Tatin d'endives, Saint-Jaques et Gambas, pesto de basilic.....	14,50 € pièce
Rouget papillon à l'huile de sésame, artichauts en salade.....	12,50 € pièce
Risotto de poireaux, baba au comté et pavot (à réchauffer) Végétarien	11,50 € 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).....	9,20 € 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
Boudin aux escargots de Bourgogne.....	28,80 € le kilo



LES PLATS ET GARNITURES...

Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois	12,00 € la part
Poitrine de porc Limousin confit et ses légumes, gratin Dauphinois.....	14,00 € la part
Civet de chevreuil, purée de patate douce, poêlée de Haricots Verts.....	16,00 € la part
Magret de canard, finger de polenta, sauce miel, basilique, petits légumes.....	15,50 € la part
Pavé de veau, beurre de foie gras aux girolles, gratin Dauphinois.....	17,00 € la part
Bar poché à l'huile de truffe, duo de céleri et panais confits, petits légumes.....	18,00 € la part
Dorade, petit épeautre au fenouil, purée de patate douce.....	17,00 € la part
Escargot de pâte au matcha garni, courge en deux façons.Végétarien.....	14,00 € la part

Les garnitures

Poêlée de haricots verts persillés.....	15,50 € le kilo
Duo de céleri et panais confits, chou kale.....	18,20 € le kilo
Poêlée de butternut, pomme de terre, girolles et cèpes.....	18,80 € 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..... 3,40 € pièce

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



NOS SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES...

Les spécialités bouchères de boeuf

Médallion 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).....	56,00 € le kilo

Les spécialités bouchères de veau

Noix corrézienne (noix, châtaignes, cèpes et pommes).....	29,90 € le kilo
Rognonnade (longe de veau désossée farcie avec son rognon).....	34,50 € 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	35,50 € le kilo

Les spécialités bouchères d'agneau

Noisette d'agneau au foie gras (filet désossé et foie gras de canard).....	49,80 € le kilo
Gigot d'agneau impérial (gigot sans os et foie gras de canard).....	39,90 € le kilo

Les spécialités bouchères de porc

Rôti farci à la cannelle et aux fruits secs.....	21,60 € le kilo
Mignon farci aux abricots	28,80 € le kilo
Mignon farci aux pruneaux.....	28,80 € le kilo
Mignon à la moutarde et à l'estragon ou à la provençale.....	28,80 € le kilo



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

Le Boeuf de "Coutancie"- Race Limousine - Maturation minimum 21 jours

Filet	54,80 € le kilo	Rosbif coeur de rumsteack	54,80 € le kilo
Côtes	42,00 € le kilo	Pavé	42,00 € le kilo
Faux Filet	42,00 € le kilo	Bavette d'ailoyau	32,00 € le kilo
T-Bon	42,00 € le kilo		

Les Classiques "Boeuf"

Rosbif et tournedos dans le filet.....	49,80 € le kilo
Rosbif et tournedos dans le coeur de faux filet.....	42,50 € le kilo
Tournedos de rosibif extra dans la pièce noire/pointe à l'os.....	35,90 € le kilo
Rosbif extra (Coeur de Rumsteack bardé à l'ancienne)	37,00 € le kilo
Rosbif extra (Pièce noire, Tranche Grasse)	28,95 € le kilo

Côtes de boeuf, Viande d'exception (Selon Stock)

Maturation de 8 à 15 jours.....	29,95 € le kilo	Maturation plus de 42 jours.....	51,50 € le kilo
Maturation plus de 15 jours.....	35,70 € le kilo	Maturation plus de 56 jours.....	71,50 € le kilo
Maturation plus de 21 jours.....	39,90 € le kilo	Maturation plus de 112 jours.....	90,00 € le kilo

Boeuf maturé Angus, Origine Irlande (Selon Stock)

Côtes de boeuf plus de 21 jours.....	46,00 € le kilo	Côtes de boeuf plus de 42 jours.....	68,50 € le kilo
Côtes de boeuf plus de 35 jours.....	55,00 € le kilo	Côtes de boeuf plus de 56 jours.....	75,60 € le kilo

Les classiques "Veau"

Rôti Extra (noix/quasi).....	29,80 € le kilo
Filet mignon et grenadin.....	43,80 € le kilo

Les classiques "Agneau"

Gigot raccourci «poids brut».....	27,70 € le kilo
Gigot entier «avec la selle poids brut».....	24,20 € le kilo
Couronne / Carré de côtes dévertébrées avec haut de côtes.....	39,20 € le kilo
Noisette de filet.....	48,80 € le kilo
Rôti selle simple (500 à 600 grs) ou double jumelée (1kg à 1,2 kg).....	35,50 € le kilo
Épaule d'agneau avec os.....	23,90 € le kilo
Épaule d'agneau roulée.....	30,80 € le kilo



NOS SPÉCIALITÉS DE VOLAILLES...

Caille agenaise semi-désossée (farce pruneaux/jambon cru/poitrine fumée).....	7,15 € pièce
Caille farcie à la farce fine au foie gras et aux raisins.....	7,45 € pièce
Rôti de magret de canard (farce aux pruneaux ou aux figues).....	28,50 € le kilo
Rôti de magret de canard farce aux cèpes.....	29,90 € le kilo
Rôti ou médaillon de magret de canard farci au foie gras mi-cuit.....	44,00 € le kilo
Rôti de chapon farce aux cèpes.....	34,50 € le kilo
Rôti de chapon farce aux marrons.....	31,70 € le kilo
Rôti de chapon farce aux boudins blancs.....	33,90 € le kilo
Rôti de chapon farci de chair au foie gras cru.....	38,90 € le kilo
Rôti de dinde farce aux cèpes.....	31,90 € le kilo
Rôti de dinde farce aux marrons.....	28,90 € le kilo
Rôti de dinde farce aux boudins blancs.....	31,90 € le kilo
Rôti de dinde farci de chair au foie gras cru.....	35,80 € le kilo
Rôti d'oie farcie de chair au foie gras cru.....	38,90 € le kilo
Gigue de dinde semi-désossée farcie à la farce fine aux marrons.....	18,90 € le kilo
Rôti de pintade chaponnée farce aux morilles.....	38,90 € 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.....	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



LES PLATEAUX DE FROMAGES...

Le Léger (de 8 à 11 personnes).....28,00 € 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 (14 à 18 personnes).....54,00 € le plateau

1 Sainte Maure de Tourraine 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 (14 à 17 personnes)..... 62,00 € le plateau

L'Envieux (7 à 9 personnes)..... 40,00 € le plateau

1 morceaux de fromage type brie aux truffes

1 morceaux de brebis pécorino à la truffe

1 morceaux de tomme des croquants à la truffes 2%

1 crémeux de Bourgogne truffée, boîte bois

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	37,80 €/pièce
Panettone traditionnel 500grs	25,50 €/pièce

Maison MORANDIN - Artisan pâtissier val d'Aoste

Panettone traditionnel à la coupe	4,90 €/100 grs
Panettone traditionnel 2 kilos	89,50 €/pièce

Le Sucré

Gourmandise aux fruits secs et aux épices (pomme/poire), 330 grs	7,00 € la pièce
Confiture de Noël, pot de 330 grs.....	7,20 € la pièce
Crème de citron ou de pistache ou d'amande, 100 grs	4,30 € la pièce
Crème de marrons aux éclats de châtaignes , 125 grs.....	4,20 € la pièce
Boîte Ourson à la guimauve "Rêves d'hiver"	33,00€ la pièce

Les pâtes à tartiner

Chocolat noir, zeste d'orange confits, pot de 215 grs.....	7,00 € le pot
Caramel beurre salé, pot de 215 grs.....	7,00 € le pot
Confiture de lait, pot de 215 grs.....	7,00 € le pot

Le Salé

Fleur de sel de Camargue au thym et romarin, pot de 100 grs	11,00 € la pièce
Gros sel de Camargue aux herbes de Provence, pot céramique de 120 grs	9,50 € la pièce
Petits gâteaux apéritifs VERDUIJN'S (tomate/basilic, romarin/sel de mer, miel/moutarde...)	4,00 € les 85 grs
Moutarde de Noël, pot boule de 190 grs	6,75 € la pièce
Moutarde aromatisée au jus de truffe, pot boule de 190 grs	6,75 € la pièce
Moutarde aux 3 poivres, pot boule 190 grs	6,00 € la pièce
Huile d'olive aromatisé à la truffe 25 cl	15,60€ € la pièce
Vinaigre de framboise 25 cl	7,50 € la pièce
Vinaigre de mangue 25 cl.....	7,50 € la pièce
Vinaigre balsamique de Modène 25 cl	7,10 € la pièce
Citrons confits 190 grs	7,80 € la pièce
Chutney pomme-piment d'Espelette, pot boule 120 grs	6,30 € la pièce
Chutney oignon figues, pot boule 120 grs	6,00 € la pièce
Chutney mangue et gingembre, pot boule de 110 grs	6,30 € la pièce
Confit d'oignon, pot boule 120 grs	6,00 € la pièce

Les risotto (sachet 170grs)

Aux cèpes	3,80 € le sachet
À la truffe.....	4,35 € le sachet
Aux fruits de mer.....	4,50 € le sachet
Aux asperges.....	3,60 € le sachet





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

Date de retrait et heure souhaitée :

Quantité

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



Votre Commande

Quantité

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical margin lines, and the page is completely blank except for the lines themselves.

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 21 et 28 de 7h30 à 12h45 et de 16h à 19h30

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

Nos magasins seront fermés le samedi 2 janvier



@BOUCHERIEBURGALIERES

WWW.BURGALIERES.FR