



JOYEUSES
FÊTES

2022

AVEC LES
BOUCHERIES
BURGALIÈRES

FOURNISSEUR DE VOS FÊTES GOURMANDES DEPUIS 1983



SOMMAIRE

Mises en bouche maison - p4

Le Caviar - p4

Les entrées froides - p5

les saumons, le foie gras, nos spécialités festives

Les entrées prestiges - p6

Entrées individuelles, les escargots, les boudins

Les plats et garnitures - p7

Les volailles entières cuites - p7

Les préparations prêtes à cuire - p8

Les pièces en croustes, les farces, les crépinettes

Nos spécialités bouchères - p9

Nos spécialités de volailles et volailles entières - p10

Nos plateaux de fromages - p11

L'Épicerie Fine - p12

Bon de commande - p13

Horaires d'ouvertures et contact - p16

MISES EN BOUCHE MAISON...

Canapés Variés	7,90€ les 6
Toast figue et canard au porto / Blinis duo de saumon, compoté d'endives / Croquant amande, mangue coeur de crabe et coriandre	
Verrines	17,90€ les 9
Crème de potiron, cabillaud en gravelax / Salade de pétoncles, betteraves et mandarine / Salade artichauts, jambon de Paris truffé	
Mini fours cocktails feuilletés	12,20€ les 250 grs
Saumon, poireaux et raifort / épinards et jambon / marmelade de cèpes / farce de cochon à la moutarde	
Navettes garnies	4,20€ les 3
Rillettes de saumon, avocat et fromage frais / Roulade, cornichons / Poulet au curry, champignons	
Pain surprise garni de nos charcuteries (40 sandwiches).....	42,00€ pièce
Chiffonnade de charcuteries variées sélection Burgalières	13,50€ les 300 grs
.....	27,00€ 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	35,60€ les 300 grs
.....	71,20€ les 600 grs
Paleta Bellota, chorizo Bellota, lomo bellota, saucisson ibérique, jambon Bellota, cecina de Léon, fromage de brebis Manchego.	
Chiffonnade "Tout Truffe"	17,00 € les 300 grs
.....	34,00 € 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 15grs* à 38,00€
Les 30grs à 70,00€
Les 50grs à 116,60€
Les 100grs* à 233,30€

L'ORIGIN 8 MOIS D'AFFINAGE

Les 15grs* à 41,00€
Les 30grs à 76,00€
Les 50grs* à 126,70€
Les 100grs* à 253,00€

L'OSCIESTRA 3 À 6 MOIS D'AFFINAGE

Les 15grs* à 44,00€
Les 30grs à 84,00€
Les 50grs à 140,00€
Les 100grs* à 280,00€



Tarama au Caviar..... 13,00€ les 90grs

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 boîtes par commande.

LES ENTRÉES FROIDES...

- 5 -

Les Saumons et poissons fumés de prestige

Saumon fumé écossais	8,60 € les 100 grs
Saumon sauvage fumé de la Mer Baltique	13,00 € les 100 grs
Anguille fumée (100 grs)	17,20 € les 100 grs
Thon fumé (100 grs)	17,90 € les 100 grs
Truite fumée des Pyrénées tranchée : en 100 grs	17,90 € les 100 grs
en 200 grs	27,00 € les 200 grs
Saint Jacques fumée (100 grs)	18,50 € les 100 grs
Poulpe de roche fumé (100 grs)	16,00 € les 100 grs
Maquereau fumé (120 grs).....	12,50 € les 120 grs
Bonite fumée (150 grs)	18,20 € les 150 grs
Espadon fumé (100 grs)	18,20 € les 100 grs
Sardine fumée (100 grs)	10,50 € les 100 grs

Le foie gras

Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison à la coupe.....	selon disponibilité et cours
Terrine de foie gras de canard mi-cuit à la truffe 5% maison à la coupe	selon disponibilité et cours

Nos spécialités festives

Pâté en croûte de poularde en mendiant	4,50 € les 100 grs
Pâté en croûte des sous bois (lièvre et truffe noire)	6,80 € les 100 grs
Pâté en croûte prestige	2,78 € les 100 grs
Galantine de porcelet	5,50 € les 100 grs
Galantine de dinde pistachée	2,60 € les 100 grs
Galantine de canard, magret fumé et noisette	4,90 € les 100 grs
Terrine de poularde et jambonneau	4,10 € les 100 grs
Terrine de cerf à l'armagnac	3,90 € les 100 grs
Terrine de ris de veau aux morilles	6,70 € les 100 grs
Terrine de thon et mangue	6,10 € les 100 grs
Terrine merlu, saumon et combava	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	
Médaille 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...

Saint Jacques, palet de céleri, sauce comté (à réchauffer)	15,50 € la part
Tartare de pomme verte, saumon, crème de chèvre	12,50 € la part
Damier thon et saumon à l'exotique	14,50 € la part
Brioche de ris de veau (à réchauffer)	16,50 € la part
Aspic de pressé de boeuf et foie gras.....	16,50 € la part
Lait de potiron, paupiette de shitaké au cumin (à réchauffer) Végétarien	10,50 € 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	6,80 € pièce
Escargots farcis à la main, 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...

Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois	14,00 € la part
Sauté de cerf, pomme rôtie et figues, gratin de brocolis, chou vert, champignons	15,00 € la part
Magret de canard rôti jus truffé, risotto et poêlée de haricots verts	15,50 € la part
Quasi de veau, crème de champignons au pignon de pin, purée à la truffe noire	18,00 € la part
Gratin de cabillaud et Saint-Jacques safrané, poêlée de légumes d'hiver	15,50 € la part
Filet de bar aux girolles et poireaux, purée à la truffe noire	18,00 € la part
Choux fleurs rôtis, féta, grenades et pistaches Végétarien	14,00 € la part

LES GARNITURES

Poêlée de haricots verts persillés	15,50 € le kilo
Gratin individuel de brocolis, chou vert, champignons	3,60 € la pièce
Gratin individuel de courge et patates douces au gingembre	3,60 € la pièce
Poêlée de légumes d'hiver (pomme de terre, chou vert, navet, carottes, pomme fruit.....)	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
Gratin Dauphinois	18,70 € le kilo
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	193,00 € pièce
Chapon rôti farci de pommes fruit pour 10 à 12 personnes, garniture de châtaignes aux cèpes	176,00 € pièce
Cuisson d'autres volailles de fêtes	17,00 € 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)	11,90 € la part
Jambon en croûte crue, sauce Périgueux (de 5 à 12 personnes)	18,90 € 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)	14,80 € la part
Rôti de boeuf extra précuit en croûte crue, sauce Périgueux (de 5 à 12 personnes)	20,80 € la part
Filet de boeuf précuit en croûte crue, sauce Madère (de 5 à 12 personnes)	20,90 € la part
Filet de boeuf précuit en croûte crue, sauce Périgueux (de 5 à 12 personnes)	27,90 € la part

Les portions sont de 450 grs minimum, sauce comprise

FARCES FINES

Fine Nature.....	17,50 € le kilo
Fine Marrons.....	20,90 € le kilo
Fine Truffée.....	49,50 € le kilo

FARCES HACHAGE CLASSIQUE

Farce de Noël (porc, canard et foie gras).....	35,20 € le kilo
--	-----------------

LES CRÉPINETTES

Crêpinette vin blanc 60 à 70 grammes.....	1,80 € pièce
Crêpinette truffée 60 à 70 grammes.....	3,70 € pièce

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



NOS SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES...

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES DE BOEUF

Médailon de boeuf marbré au foie gras cru	55,00 € le kilo
Rosbif extra d'automne, cèpes et foie gras frais	52,00 € le kilo

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES DE VEAU

Rognonnade (longe de veau désossée farcie avec son rognon)	39,00 € le kilo
Noix de veau farcie de ris de veau précuits dans la sauce et morilles (accompagnée de sa sauce aux morilles en sus)	55,00 € 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).....	57,00 € le kilo
Gigot d'agneau impérial (gigot sans os et foie gras de canard), sauce truffée	47,00 € le kilo
Couronne / Carré de côtes dévertébrées avec haut de côtes	41,80€ le kilo

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES DE PORC

Rôti farci à la cannelle et aux fruits secs	23,60 € le kilo
Mignon farci aux abricots	26,90 € le kilo
Mignon farci aux pruneaux	26,90 € le kilo
Mignon à la moutarde et à l'estragon ou à la provençale	24,90 € le kilo

**DISPONIBLE DANS NOS MAGASINS, 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).....	7,60 € pièce
Caille farcie à la farce fine au foie gras et aux raisins.....	8,20 € pièce
Rôti de magret de canard (farce aux pruneaux ou aux figues) (selon stock).....	38,50 € le kilo
Rôti de magret de canard farce aux cèpes (selon stock).....	39,50 € le kilo
Rôti ou médaillon de magret de canard farci au foie gras mi-cuit (selon stock).....	49,50 € le kilo
Rôti de chapon farce aux cèpes.....	39,60 € le kilo
Rôti de chapon farce aux marrons.....	36,30 € le kilo
Rôti de chapon farce aux boudins blancs.....	38,80 € le kilo
Rôti de chapon farci de chair au foie gras cru.....	46,80 € le kilo
Rôti de dinde farce aux cèpes (selon stock)	42,50 € le kilo
Rôti de dinde farce aux marrons (selon stock).....	38,50 € le kilo
Rôti de dinde farce aux boudins blancs (selon stock).....	42,50 € le kilo
Rôti de dinde farci de chair au foie gras cru (selon stock).....	48,00 € le kilo
Rôti d'oie farci de chair au foie gras cru.....	45,00 € le kilo
Gigote de dinde semi-désossée farcie à la farce fine aux marrons.....	21,80 € le kilo
Rôti de pintade de Noël farce aux morilles.....	35,90 € 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.....	24,30 € le kilo
Pintade de Noël prête à cuire avec tête et abats.....	19,20 € le kilo
Poularde prête à cuire avec tête et abats	21,80 € le kilo
Dinde prête à cuire avec tête et abats (selon stock).....	27,30 € le kilo
Oie prête à cuire avec tête et abats.....	28,90 € le kilo

LES VOLAILLES DE BRESSE

Chapon de Bresse effilé roulé AOP	56,00 € le kilo
Poularde de Bresse effilée roulée AOP.....	45,00 € le kilo
Poulet de Bresse effilé AOP.....	24,70 € le kilo
Poularde de Bresse effilée	32,00 € le kilo



LES PLATEAUX DE FROMAGES...

Le Léger (de 8 à 11 personnes).....33,00 € 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).....57,00 € 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



L'ÉPICERIE FINE...

LES PANETTONES D'ITALIE - MAISON GIRAUDI

Panettone amandes 750grs	45,00 €/pièce
Panettone traditionnel 750grs	43,00 €/pièce
Panettone traditionnel à la coupe	5,20 €/100 grs

LE SUCRÉ

Coffret "L'infuseur" de 36 sachets de tisane	42€ la boîte
Confiture de Noël, pot de 320 grs.....	7,30 € la pièce
Boîte Ourson à la guimauve " Givré "	33,00 € la pièce
Boîte Ourson Mini Moi " Givré "	6,00 € la pièce
Ourson guimauve Oscar & Simone 177 grs	22,00 € la pièce
Rooibos Vanille Bio boîte de 600 grs	14,30€ la pièce

LE SALÉ

Crème de cèpes à la truffe blanche d'été 100 grs	5,45 € la pièce
Crème de champignons au parmesan 100 grs	4,85 € la pièce
Chutney de mangues au poivre de sichuan 245 grs	6,80 € la pièce
Confit de poires au poivre de Penja 100 grs	6,80 € la pièce
Moutarde Pommery à l'ancienne pot de 100 grs.....	7,30 € la pièce
Moutarde de Meaux Pommery pot de 100 grs.....	6,60 € la pièce
Moutarde à la truffe d'été pot de 100 grs.....	9,80 € la pièce
Velouté de carotte/langoustine boîte de 50 cl	7,00€ la pièce
Velouté de Saint Jacques boîte de 50 cl	8,00 € la pièce
Carpaccio de truffes d'été 50 grs	23,80€ la pièce
Crème de citrons confits 200 grs.....	6,70 € la pièce
Sauce soja au gingembre 120 ml	11,60 € la pièce
Jus de Yuzu pressé à la main 100 ml	15,00 € la pièce
Poivre de Timut à la framboise séchée 28 grs	11,00 € la pièce
Poivre de Kampot 70 grs.....	9,90 € la pièce
Fleur de sel au piment d'Espelette 90 grs	10,45 € la pièce
Fleur de sel aux algues 90 grs	9,80 € la pièce
Pâtes de Curry ou de Tandoori ou de Colombo 85 grs	7,90 € la pièce

Retrouvez également

Notre nouvelle gamme de Thés et d'Infusions "L'infuseur"

Pour la cuisine et la maison

Serviettes papier Françoise Paviot
Linge de table "La cerise sur le gâteau"



LA PAGE DES ENFANTS

TROUVER LES 7 DIFFÉRENCES ENTRE CES DEUX IMAGES



TOUTE L'ÉQUIPE DES
BOUCHERIES BURGALIÈRES
VOUS SOUHAITE
DE JOYEUSES FÊTES

NOS ADRESSES

10 avenue Président Ramadier, 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

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"

Les 24 et 31 nous seront ouverts
sans interruptions de 6h30 à 16h.

Fermés les lundis 26 décembre et 2 janvier !



@BOUCHERIEBURGALIERES
WWW.BURGALIERES.FR

