



*Joyeuses Fêtes*  
*2018*



Les Mises en bouche  
*page 3*

Nos spécialités  
*pages 8 à 10*

Les entrées froides  
*page 4*

Les plateaux de fromages  
*page 11*

Les entrées prestigieuses  
*page 5*

L'épicerie fine  
*pages 12 & 15*

Plats et garnitures  
*page 6*

Bon de commande  
*pages 13 & 14*

Volailles entières cuites  
*page 6*

Horaires d'ouverture de  
nos magasins  
*page 16*

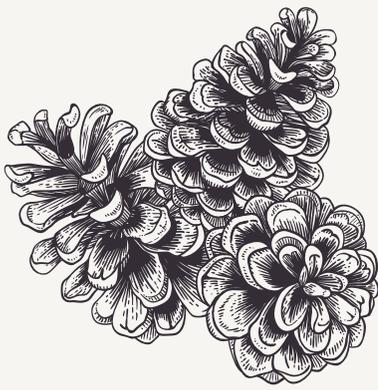
Préparations prêtes à cuire  
*page 7*



# MISES EN BOUCHE MAISON...



- Canapés Variés** ..... 8,90 € les 6  
Brioche perdue, volaille fermière aux aïelles / Tartelette de tartare de langoustine, mayonnaise agrumes et yuzu / Sablé de la mer, rillettes de cabillaud, pomme granny
- Verrines** ..... 13,90 € les 6  
Salade de céleri, crabe et agrumes / Crèmeux de potiron et sa salade de champignons / Poivrons sautés et carpaccio de veau
- Mini fours cocktails feuilletés** ..... 14,20 € les 250 grs  
Panier de riste d'aubergine / Allumette pesto / Roulé Espelette / Feuilleté épinard, Saint-Jacques / Poulet aux épices feuilletés
- Les garnies** ..... 4,50 € les 3  
Bun's mousse de foie gras et pomme en chutney / Navette de légumes marinés et mozzarella / Moricette de magret séché, purée olives noires
- Pain surprise garni de nos charcuteries (40 sandwiches)** ..... 42,00€ pièce
- Chiffonnade de charcuteries variées sélection Burgalières** ..... 13,00 € les 300 grs  
..... 25,00 € 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** ..... 25,00 € les 300 grs  
..... 45,00 € les 600 grs  
Paleta Bellota, chorizo Bellota, lomo bellota, saucisson ibérique, jambon Bellota, cecina de Léon, fromage de brebis Manchego.



# LES ENTRÉES FROIDES...

## LES SAUMONS

|  |                     |
|--|---------------------|
| Saumon fumé norvégien .....                              | 7,66 € les 100 grs  |
| Saumon de l'Adour (quantité limitée, sur commande) ..... | 22,50 € les 100 grs |

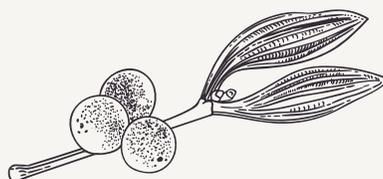
## LE FOIE GRAS

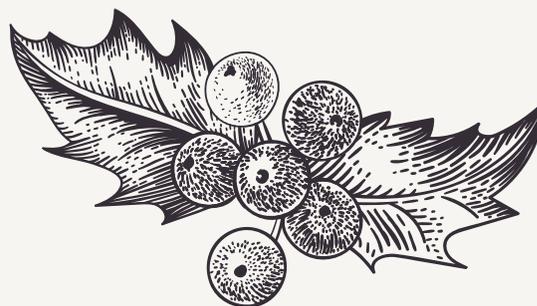
|   |                     |
|---|---------------------|
| Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison à la coupe..... | 13,00 € les 100 grs |
|---|---------------------|

## NOS SPÉCIALITÉS FESTIVES

|  |                    |
|--|--------------------|
| Pâté en croûte de volaille au foie gras.....   | 5,80 € les 100 grs |
| Pâté en croûte Richelieu (porc et foie gras) .....   | 2,68 € les 100 grs |
| Pâté en croûte tradition charcutière.....  | 2,68 € les 100 grs |
| Pâté en croûte de Saumon et Saint-Jacques .....  | 5,60 € les 100 grs |
| Galantine de porcelet.....   | 4,50 € les 100 grs |
| Galantine de dinde pistachée.....  | 2,60 € les 100 grs |
| Galantine de canard, foie gras et magret fumé .....  | 4,50 € les 100 grs |
| Terrine de cerf aux baies roses et pommes à l'armagnac .....                                 | 3,90 € les 100 grs |
| Terrine de poularde aux morilles.....  | 4,50 € les 100 grs |
| Terrine de ris de veau aux morilles .....  | 6,50 € les 100 grs |
| Mousse de foie gras de canard et foie gras truffé 3% .....                                   | 5,40 € les 100 grs |
| Terrine de sole, médaillon de lotte et saumon fumé .....                                     | 5,40 € les 100 grs |
| Terrine de saumon à l'oseille.....   | 3,99 € les 100 grs |
| Poisson farci avec garniture* (8 personnes minimum) <u>Saumon farci ou Merlu farci</u> ..... | 7,90 € la part     |
| Médaillon de <u>Saumon farci ou de Merlu farci</u> aux petits légumes.....                   | 7,90 € pièce       |
| Demi-queue de langouste.....   | 26,80 € pièce      |

\* Garniture : oeuf mimosa /tomate garnie de salade russe





## LES ENTRÉES PRESTIGES ...

|  |                    |
|--|--------------------|
| Salade de homard, mangue et citronnelle .....                          | 15,50 € pièce      |
| Biscuit amande, rémoulade d'artichauts, gambas pochées et caviar ..... | 12,50 € pièce      |
| Tourte de boudin blanc et foie gras, champignons des bois .....        | 13,00 € pièce      |
| Feuilletée de ris de veau, crème de champignons.....                   | 15,00 € pièce      |
| Tajine de légumes anciens et riz sauvage .....                         | 11,50 € pièce      |
| Coquille Saint-Jacques.....  | 8,50 € pièce       |
| Vol au vent.....   | 5,30 € 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.....  | 6,50 € pièce       |
| Escargots farcis maison Dutruy.....                                    | 8,80 € la douzaine |

## LES BOUDINS BLANCS MAISON

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| Tradition au Porto.....  | 18,90 € le kg |
| Morille 3% .....         | 29,70 € le kg |
| Truffé (minimum 5%)..... | 48,50 € le kg |

## LE CAVIAR...

### CAVIAR D'AQUITAINE HAUTE COUTURE



#### VINTAGE 3 MOIS D'AFFINAGE

|  |
|--|
| Les 10 grs <sup>(2)</sup> à 20,00 €    |
| Les 30 grs à 62,20 €                   |
| Les 50 grs à 103,80 €                  |
| Les 100 grs à 207,50 €                 |
| Les 500 grs <sup>(2)</sup> à 1036,00 € |

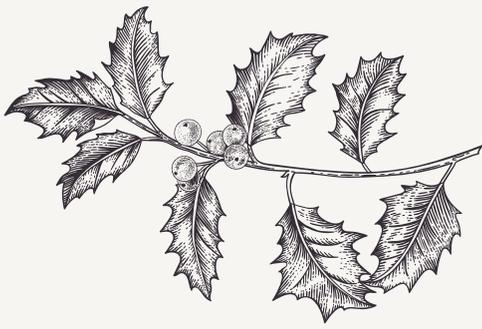
#### L'ORIGIN 8 MOIS D'AFFINAGE

|                                       |
|---------------------------------------|
| Les 10 grs <sup>(2)</sup> à 34,00 €   |
| Les 30 grs à 68,00 €                  |
| Les 50 grs à 113,50 €                 |
| Les 100 grs à 227,00 €                |
| Les 500 grs <sup>(2)</sup> à 1130,00€ |

#### L'OSCIETRA<sup>(1)</sup> 3 À 6 MOIS D'AFFINAGE

|                                       |
|---------------------------------------|
| Les 10 grs <sup>(2)</sup> à 25,50 €   |
| Les 30 grs à 75,80 €                  |
| Les 50 grs à 126,00 €                 |
| Les 100 grs à 252,00 €                |
| Les 500 grs <sup>(2)</sup> à 1263,00€ |

(1) Grains de plus grosses tailles et plus fermes. Saveurs iodées, très marines.  
(2) Caviar 10 grs & 500 grs uniquement sur commande.



# LES PLATS ET GARNITURES ...

## LES PLATS

|   |                 |
|---|-----------------|
| Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois .....           | 12,00 € la part |
| Magret de canard, sauce foie gras, gratin dauphinois .....          | 15,50 € la part |
| Filet Mignon de veau et sa farce fine, pommes dauphines .....       | 16,00 € la part |
| Filet de boeuf et champignons en brioche, sauce mère .....          | 16,00 € la part |
| Pavé de cerf aux aïelles, purée de chou fleur .....                 | 14,50 € la part |
| Ris de veau braisé, truffé, timbale de risotto aux champignons..... | 22,00 € la part |
| Cocotte de joue de sandre, sauce Riesling, petits légumes.....      | 15,00 € la part |
| Filet de bar snaké aux légumes glacés .....                         | 15,00 € la part |

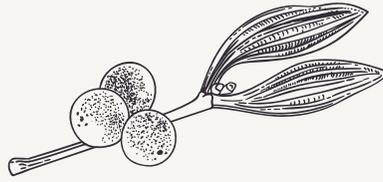
## LES GARNITURES

|  |                    |
|--|--------------------|
| Pommes dauphines.....  | 2,60 € les 100 grs |
| Pommes sarladaises aux cèpes.....  | 2,90 € les 100 grs |
| Purée de céleri et pomme fruit.....  | 2,50 € les 100 grs |
| Boulangère de légumes d'hiver (marrons, potimarrons, fèves, crosnes et poires) ..... | 2,70 € les 100 grs |
| Timbale de risotto aux champignons.....  | 5,50 € pièce       |
| Purée de châtaignes.....   | 2,95 € les 100 grs |
| Purée à la truffe noire .....  | 3,00 € les 100 grs |

# LES VOLAILLES ENTIÈRES

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

|   |                |
|---|----------------|
| 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  |



# 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).....    | 12,50 € la part |
| Rôti de boeuf extra précuit en croûte crue, sauce Périgueux (de 5 à 12 personnes)..... | 18,80 € 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.....  | 15,60 € le kilo |
| Fine Marrons..... | 19,50 € le kilo |
| Fine Truffée..... | 45,00 € le kilo |

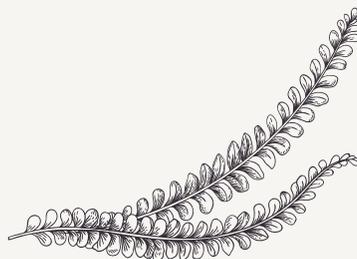
## FARCES HACHAGE CLASSIQUE

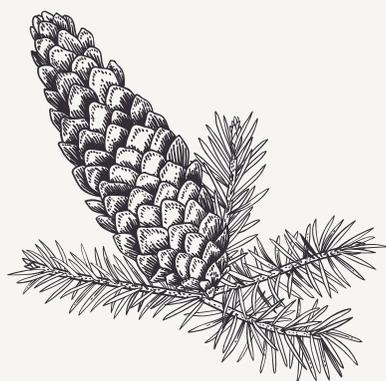
|  |               |
|--|---------------|
| Farce de Noël (porc, canard et foie gras)..... | 28,50 le kilo |
|--|---------------|

## LES CRÉPINETTES

|   |              |
|---|--------------|
| Crépinette vin blanc 60 à 70 grammes..... | 1,50 € pièce |
| Crépinette truffée 60 à 70 grammes.....   | 3,20 € pièce |

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





# NOS SPÉCIALITÉS :

## LES CLASSIQUES

### BOEUF, VEAU & AGNEAU...

LE BOEUF DE « COUTANCIE » - RACE LIMOUSINE - MATURATION MINIMUM DE 21 JOURS

|                 |                 |                                |                 |
|-----------------|-----------------|--------------------------------|-----------------|
| Filet.....      | 54,80 € le kilo | Rosbif coeur de Rumsteack..... | 42,00 € le kilo |
| Côtes.....      | 39,90€ le kilo  | Pavé.....                      | 42,00 € le kilo |
| Faux Filet..... | 39,90 € le kilo | Bavette Aloyau.....            | 32,00 € le kilo |
| T-Bon .....     | 39,90 € 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..... | 34,90 € le kilo |
| Rosbif extra (Coeur de Rumsteack bardé à l'ancienne) .....        | 37,00 € le kilo |
| Rosbif extra (Pièce noire, Tranche Grasse) .....                  | 27,40 € le kilo |

#### CÔTES DE BOEUF, VIANDE D'EXCEPTION (SELON LE STOCK)

|                                   |                 |                                  |                 |
|-----------------------------------|-----------------|----------------------------------|-----------------|
| Maturation de 8 à 15 jours.....   | 29,60 € le kilo | Maturation plus de 42 jours..... | 46,00 € le kilo |
| Maturation plus de 15 jours ..... | 33,00 € le kilo | Maturation plus de 56 jours..... | 58,00 € le kilo |
| Maturation plus de 21 jours.....  | 36,00 € 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 ..... | 65,00 € le kilo |
| Côtes de boeuf plus de 35 jours ..... | 55,00 € le kilo | Côtes de boeuf plus de 56 jours ..... | 72,00 € le kilo |

#### LES CLASSIQUES « VEAU »

|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| Rôti extra (noix/quasi).....  | 29,80 € le kilo |
| Filet mignon et grenadin..... | 42,80 € le kilo |

#### LES CLASSIQUES « AGNEAU »

|   |                 |
|---|-----------------|
| Gigot raccourci « poids brut ».....   | 26,70 € le kilo |
| Gigot entier « avec la selle poids brut ».....                                      | 23,20 € le kilo |
| Carré de côtes dévertébrées avec haut de côtes.....                                 | 37,20 € le kilo |
| Noisette de filet.....  | 47,80 € le kilo |
| Rôti dans la selle simple (500 à 600 grammes) ou double jumelée (1kg à 1,2 kg)..... | 31,60 € le kilo |
| Epaule d'agneau avec os.....  | 21,90 € le kilo |
| Epaule d'agneau roulée.....   | 27,90 € le kilo |



# NOS SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES ...

## LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES DE BOEUF

|   |                 |
|---|-----------------|
| Médailon de boeuf de marbré au foie gras cru.....                           | 46,80 € le kilo |
| Rosbif du roi et du jardinier de la quintinie (foie gras et figues).....    | 38,40 € le kilo |
| Filet de boeuf à la royale (ris de veau blanchi et beurre de morilles)..... | 55,00 € le kilo |

## LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES DE VEAU

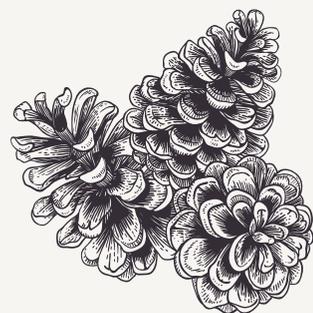
|   |                 |
|---|-----------------|
| Noix corrézienne (noix, châtaignes, cèpes et pommes).....   | 28,90 € le kilo |
| Rognonnade (longe de veau désossée farcie avec son rognon).....   | 33,50 € le kilo |
| Noix de veau farcie de ris de veau précuits dans la sauce et morilles<br>(accompagnée de sa sauce aux morilles en sus)..... | 47,80 € le kilo |
| Paupiette de veau farcie aux morilles .....   | 33,00 € le kilo |

## LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES D'AGNEAU

|  |                 |
|--|-----------------|
| Délice d'agneau au foie gras (filet désossé et foie gras de canard)..... | 47,80 € le kilo |
| Gigot d'agneau impérial (gigot sans os au beurre d'ail).....             | 36,00 € le kilo |

## LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES DE PORC

|  |                 |
|--|-----------------|
| Rôti farci à la cannelle et aux fruits secs.....             | 18,50 € le kilo |
| Mignon farci aux abricots ou aux pruneaux.....               | 28,80 € le kilo |
| Mignon à la moutarde et à l'estragon ou à la provençale..... | 28,80€ le kilo  |





# NOS SPÉCIALITÉS DE VOLAILLES...

|   |                 |
|---|-----------------|
| Caille agenaise semi-désossée (farce pruneaux/jambon cru/poitrine fumée)..... | 6,80€ pièce     |
| Caille farcie à la farce fine au foie gras et aux raisins.....                | 7,10€ pièce     |
| Rôti de magret de canard (farce aux pruneaux, aux figues ou aux cèpes).....   | 27,50 € le kilo |
| Rôti ou médaillon de magret de canard farci au foie gras mi-cuit.....         | 41,00 € le kilo |
| Rôti de chapon aux cèpes.....   | 30,50 € le kilo |
| Rôti de chapon aux marrons.....   | 27,70 € le kilo |
| Rôti de chapon aux boudins blancs.....  | 28,80 € le kilo |
| Rôti de chapon farci de chair au foie gras cru.....                           | 32,90 € le kilo |
| Rôti de dinde farce aux cèpes.....  | 28,90 € le kilo |
| Rôti de dinde farce aux marrons.....  | 26,90 € le kilo |
| Rôti de dinde farce aux boudins blancs.....                                   | 28,90 € le kilo |
| Rôti de dinde farci de chair au foie gras cru.....                            | 30,80 € le kilo |
| Rôti d'oie farcie de chair au foie gras cru.....                              | 34,80 € le kilo |
| Gigue de dinde semi-désossée farcie à la farce fine aux marrons.....          | 18,20 € le kilo |

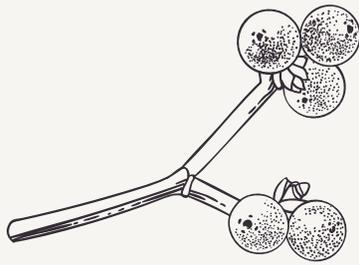
## LES VOLAILLES ENTIÈRES CRUES

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

|   |                 |
|---|-----------------|
| Chapon prêt à cuire sans tête et avec abats.....        | 21,60 € le kilo |
| Pintade chaponnée prête à cuire avec tête et abats..... | 27,70 € le kilo |
| Poularde prête à cuire avec tête et abats.....          | 20,50 € le kilo |
| Dinde prête à cuire avec tête et abats.....             | 21,6 € le kilo  |
| Oie prête à cuire avec tête et abats.....               | 28,00 € le kilo |

VOLAILLES DE BRESSE SUR COMMANDE

GIBIERS SELON DATES DE CHASSE ET STOCK, UNIQUEMENT SUR COMMANDE, PRIX SELON COURS.



# LES PLATEAUX DE FROMAGES...

**Le Léger (10 personnes).....25,00 € 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 (15 personnes).....50,00 € le plateau**

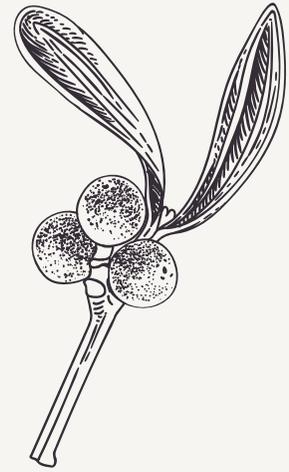
1 Sainte Maure de Tourraine chèvre Fermier  
1 camembert à la louche Artisanal  
1 morceaux de roquefort brebis artisanal  
1 morceaux de comté grande réserve  
1 morceaux de cantal entre deux  
1 morceaux de brebis ossau-Iraty artisanal  
Beurre, confiture de cerise noire, tête de moine, pâte de fruits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

**L'Envieux (12 personnes)..... 45,00 € le plateau**

1 morceaux de brie aux truffes artisanal  
1 morceaux de brebis pécorino à la truffe  
1 Triple crème aux truffes artisanal  
1 morceaux de Stilton Nottinghamshire lait cru

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 aux amandes 750grs .....  | 37,40 € la pièce |
| Panettone au chocolat 750grs .....  | 38,30 € la pièce |
| Panettone traditionnel 500grs ..... | 25,50 € la pièce |

### MAISON MORANDIN - ARTISAN PÂTISSIER DU VAL D'AOSTE

|   |                    |
|---|--------------------|
| Panettone traditionnel à la coupe ..... | 4,70 € les 100 grs |
| Panettone traditionnel 2 kilos .....    | 84,90 € la pièce   |

## LE SUCRÉ

|  |                 |
|--|-----------------|
| Sirop de Noël (saveur clémentine aux épices), boîte de 25 cl ..... | 8,00 € la pièce |
| Confiture de Noël, pot de 330 grs.....                             | 7,20 € la pièce |
| Flanerie en Provenances, abricot, calisson, pot boule 220 grs..... | 6,90 € la pièce |
| Crème à tartiner orange, pain d'épices, pot boule 220 grs.....     | 6,90 € la pièce |
| Crème à tartiner Pomme Tatin, pot boule 220 grs.....               | 6,90 € la pièce |
| Crème de marrons aux éclats de châtaignes, 330 grs.....            | 7,40 € la pièce |
| Boîte Ourson à la guimauve Oscar et Simone (14 pièces) .....       | 20,00€ la pièce |

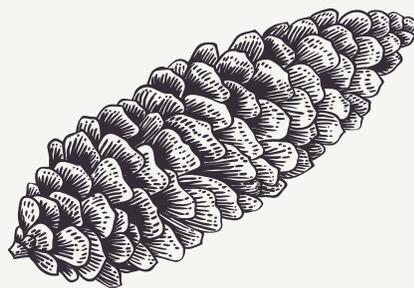
Grand choix de confitures, de pâtes à tartiner « L'Épicurien »

## LE SALÉ

### SEL D'IBIZA

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Pot céramique 30 grs .....  | 9,90 € la pièce  |
| Moulin 110 grs .....        | 28,50 € la pièce |
| Pot céramique 150 grs ..... | 15,50 € la pièce |

|   |                  |
|---|------------------|
| Fleur de sel de Camargue au thym et romarin, pot de 100 grs .....           | 11,00 € la pièce |
| Fleur de Camargue aromatisée à la truffe, pot de 100 grs .....              | 13,00 € la pièce |
| Gros sel de Camargue aux herbes de Provence, pot céramique de 120 grs ..... | 9,50 € la pièce  |



# BON DE COMMANDE

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

Pour Noël, jusqu'au vendredi 21 Décembre,  
Pour le 1er Janvier, jusqu'au vendredi 28 Décembre

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

Votre nom : .....

Votre prénom : .....

Votre adresse : .....

.....

.....

Votre numéro de téléphone : .....

Votre numéro de mobile : .....

Votre adresse Mail : .....

*Souhaitez-vous recevoir nos informations nouveautés produits, newsletter:*

Par sms  Oui  Non

Par Mail  Oui  Non

Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent.



Les mises en bouche maison

Quantité

|       |       |
|-------|-------|
| ..... | ..... |
| ..... | ..... |
| ..... | ..... |

Les entrées froides et amuse-bouches

|       |       |
|-------|-------|
| ..... | ..... |
| ..... | ..... |
| ..... | ..... |

Les entrées Prestiges

|       |       |
|-------|-------|
| ..... | ..... |
| ..... | ..... |
| ..... | ..... |

Les plats et garnitures

|       |       |
|-------|-------|
| ..... | ..... |
| ..... | ..... |
| ..... | ..... |

Les volailles entières cuites

|       |       |
|-------|-------|
| ..... | ..... |
| ..... | ..... |
| ..... | ..... |

Les préparations cuisinées prêtes à cuire

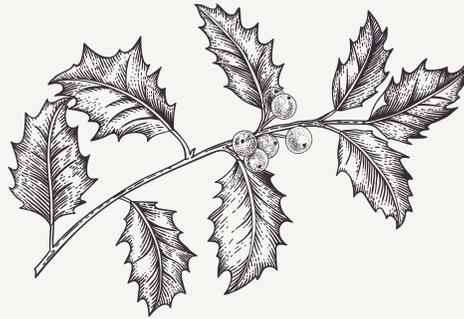
|       |       |
|-------|-------|
| ..... | ..... |
| ..... | ..... |
| ..... | ..... |

Les spécialités

|       |       |
|-------|-------|
| ..... | ..... |
| ..... | ..... |
| ..... | ..... |

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





## L'ÉPICERIE FINE... (SUITE)

|   |                    |
|---|--------------------|
| Petits gâteaux apéritifs « Bee Prairie » (saveurs variées : Bleu d'Auvergne, Cantal, Brebis...) ..... | 5,50 € les 120 grs |
| Moutarde de Noël, pot boule de 190 grs .....  | 6,50 € la pièce    |
| Moutarde aromatisée au jus de truffe, pot boule de 190 grs .....                                      | 6,50 € la pièce    |
| Moutarde aux 3 poivres, pot boule 190 grs .....   | 6,00 € la pièce    |
| Huile d'olive aromatisé au piment 25 cl .....   | 10,80 € la pièce   |
| Huile d'olive aromatisé à la truffe 25 cl .....   | 12,40 € la pièce   |
| Vinaigre de framboise 25 cl .....   | 7,00 € la pièce    |
| Vinaigre de mangue 25 cl.....   | 7,00 € la pièce    |
| Vinaigre balsamique de Modène 25 cl .....   | 7,10 € la pièce    |
| Airelles cuisinées 240 grs .....  | 6,30 € la pièce    |
| Citrons confits 190 grs .....   | 6,60 € 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 SOUPES

|   |                  |
|---|------------------|
| Crème de courgettes au basilic frais, 48,5 cl ..... | 6,40 € la pièce  |
| Crème d'oignon au jambon Ibérique, 48,5 cl .....    | 11,10 € la pièce |
| Crème de poireaux à la menthe, 48,5cl.....          | 6,40 € la pièce  |
| Crème de potiron aux épices, 48,5 cl.....           | 6,40 € la pièce  |
| Velouté de cèpes à la truffe, 48,5 cl.....          | 11,10 € la pièce |

TRUFFES FRAÎCHES DISPONIBLES EN MAGASIN  
(SUIVANT STOCKS ET COURS)

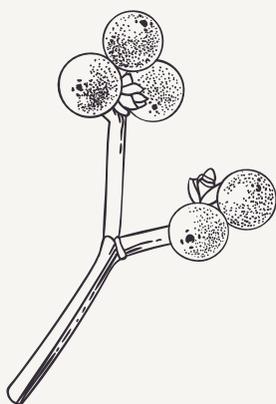


# TOUTE L'ÉQUIPE BURGALIÈRES VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES

## NOS ADRESSES

**10 AV. 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 VARLIN,  
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 »

Samedis 22 et 29 Décembre,  
de 7h30 à 12h45 et de 16h à 19h30

Dimanches 23 et 30 Décembre,  
7h30 à 13h

Lundis 24 et 31 Décembre,  
7h30 à 15h

Nos magasins seront fermés le mercredi 2 Janvier



**[www.burgalieres.fr](http://www.burgalieres.fr)**  
**[facebook.com/boucherieburgalieres](https://facebook.com/boucherieburgalieres)**