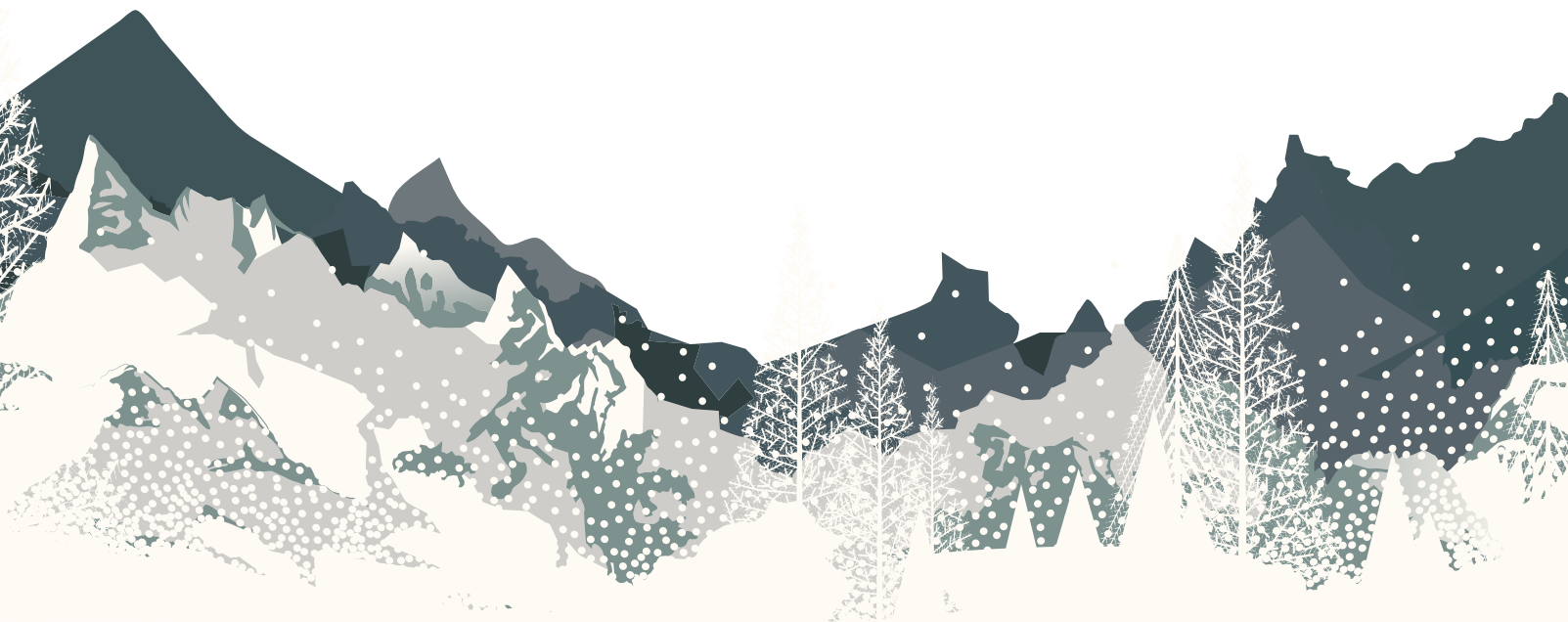

Joyeuses fêtes 2019

*Avec les Boucheries Burgalières
fournisseur de vos fêtes gourmandes depuis 1983*



MISES EN BOUCHE MAISON...

Canapés Variés 8,90 € les 6
Blinis, quenelle de rillettes de lotte au yuzu / Pressé de canard et foie gras à la figue / Maki de rémoulade de céleri et caviar d'Aquitaine

Verrines 13,90 € les 6
Coulis de courge et foie gras, noisettes torréfiées / Crème de haddock, pomme vapeur et coulis de persil / Salade d'artichauts violet et cèpes à l'huile de truffe

Mini fours cocktails feuilletés 14,20 € les 250 grs
Tartelette pesto et mozzarella, allumette crème d'anchois, panier champignons et jambon de pays, roulé de veau citron, feuilleté escargot au beurre d'ail

Les garnies 4,50 € les 3
Brioche de magret et cerise, Moricette de rillettes de saumon au citron confit et ciboulette, mini club salers et noix

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

Chiffonnade de charcuteries variées sélection Burgalières 15,00 € les 300 grs
..... 30,00 € 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 30,00 € les 300 grs
..... 60,00 € 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 20,00 €
Les 30 grs à 62,20 €
Les 50 grs à 103,80 €
Les 100 grs à 207,50 €
Les 500 grs(2) à 1036,00 €

L'ORIGIN 8 MOIS D'AFFINAGE

Les 10 grs(2) à 34,00 €
Les 30 grs à 68,00 €
Les 50 grs à 113,50 €
Les 100 grs à 227,00 €
Les 500 grs(2) à 1130,00 €

L'OSCIETRA(1) 3 À 6 MOIS D'AFFINAGE

Les 10 grs(2) à 25,50 €
Les 30 grs à 75,80 €
Les 50 grs à 126,00 €
Les 100 grs à 252,00 €
Les 500 grs(2) 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 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
Terrine de foie gras de canard mi-cuit à la truffe 5% maison à la coupe	18,00 € les 100 grs

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
Pâté en croûte de Saumon et Saint-Jacques	5,88 € 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
Terrine de chevreuil à la noisette	3,90 € les 100 grs
Terrine de poularde aux morilles.....	4,70 € les 100 grs
Terrine de ris de veau aux morilles	6,70 € les 100 grs
Mousse de foie gras de canard et foie gras truffé 3%	5,86 € les 100 grs
Terrine de sole, médaillon de lotte et saumon fumé	5,56 € 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>	8,20 € la part
Médaillon de <u>Saumon farci ou de Merlu farci</u> aux petits légumes.. ..	8,20 € pièce
Demi-queue de langouste.....	26,80 € pièce

* Garniture : oeuf mimosa /tomate garnie de salade russe

LES ENTRÉES PRESTIGES ...

Médaillon de lotte et écrevisses, mayonnaise d'oursin	15,50 € pièce
Saucisson brioché de St Jacques & saumon (<i>à réchauffer</i>).....	14,50 € pièce
Caille en gelée au foie gras.....	13,50 € pièce
Tartelette de ris de veau, sauce Mornay aux champignons.....	15,00 € pièce
Éclair mascarpone, coeur de légumes marinés, éventail de betteraves chiogga.....	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.....	9,20 € la douzaine

LES BOUDINS BLANCS MAISON

Tradition au Porto.....	18,90 € le kg
Morille 3%	29,70 € le kg
Truffé (minimum 5%) TUBER MELANOSPORUM.....	56,50 € le kg

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
Pavé de veau en croûte de cèpes, boulangère de légumes	16,00 € la part
Mignon de sanglier, purée de céleri et pomme fruit, pomme dauphine	16,00 € la part
Suprême de faisan, farci aux pommes, gratin de pomme de terre	17,50 € la part
Ris de veau braisé, gratin de macaroni à la truffe	19,00 € la part
Pavé de saumon, asperges et champignons au miso, timbale de risotto	16,00 € la part
Canon de turbot, farce de saumon et beurre de caviar, tatin de carottes	24,00 € la part

LES GARNITURES

Pommes dauphines.....	2,75 € les 100 grs
Pommes sarladaises aux cèpes.....	2,90 € les 100 grs
Purée de céleri et pomme fruit.....	2,70 € les 100 grs
Boulangère de légumes (marrons, patate douce, pomme de terre, fèves, figues)	2,80 € les 100 grs
Flan individuel champignons et gouda	3,20 € pièce
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 Périgieux (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 Périgieux (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 Périgieux (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

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

Crêpinette truffée 60 à 70 grammes..... 3,40 € 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.....	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 DE 21 JOURS

Filet.....	54,80 € le kilo	Rosbif coeur de Rumsteack.....	42,00 € le kilo
Côtes.....	42,00 € le kilo	Pavé.....	42,00 € le kilo
Faux Filet.....	42,00 € le kilo	Bavette Aloyau.....	29,90 € 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)	28,40 € 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.....	49,00 € le kilo
Maturation plus de 15 jours	34,00 € le kilo	Maturation plus de 56 jours.....	68,00 € le kilo
Maturation plus de 21 jours.....	38,00 € 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	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.....	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 dans la selle simple (500 à 600 grammes) ou double jumelée (1kg à 1,2 kg).....	34,50 € le kilo
Epaule d'agneau avec os.....	22,90 € le kilo
Epaule d'agneau roulée.....	29,90 € 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 aux cèpes.....	29,90 € le kilo
Rôti ou médaillon de magret de canard farci au foie gras mi-cuit.....	43,00 € le kilo
Rôti de chapon aux cèpes.....	33,50 € le kilo
Rôti de chapon aux marrons.....	30,70 € le kilo
Rôti de chapon aux boudins blancs.....	31,90 € le kilo
Rôti de chapon farci de chair au foie gras cru.....	36,90 € le kilo
Rôti de dinde farce aux cèpes.....	30,90 € le kilo
Rôti de dinde farce aux marrons.....	28,90 € le kilo
Rôti de dinde farce aux boudins blancs.....	30,90 € le kilo
Rôti de dinde farci de chair au foie gras cru.....	34,80 € le kilo
Rôti d'oie farcie de chair au foie gras cru.....	36,80 € le kilo
Gigue de dinde semi-désossée farcie à la farce fine aux marrons.....	18,90 € 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.....	22,30 € le kilo
Pintade chaponnée prête à cuire avec tête et abats.....	28,60 € le kilo
Poularde prête à cuire avec tête et abats	21,30 € le kilo
Dinde prête à cuire avec tête et abats.....	22,30 € le kilo
Oie prête à cuire avec tête et abats.....	28,90 € 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 (de 8 à 11 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 (13 à 18 personnes).....48,00 € 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, pâte de fruits ou fruits secs

L'Envieux (10 à 14 personnes)..... 45,00 € le plateau

1 morceaux de fromage type brie aux truffes
1 morceaux de brebis pécorino à la truffe
Tomme des croquants à la truffes 2%
2 burratinas à la truffe blanche

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 750grs37,80 € la pièce / Panettone traditionnel 500grs 25,50 € la pièce

MAISON MORANDIN - ARTISAN PÂTISSIER DU VAL D'AOSTE

Panettone traditionnel à la coupe4,90 € 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 Provinces, 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..... 7,60 € la pièce

Boîte Ourson à la guimauve Casino Royal 33,00€ la pièce

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

LE SALÉ

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

CHIPS À LA TRUFFE BLANCHE

125grs6,99 € le sachet / 45grs..... 2,99 € le sachet

Petits gâteaux apéritifs VERDUIJN'S (tomate/basilic, romarin/sel de mer, miel/moutarde...)3,00 € 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 grs6,00 € la pièce

Huile d'olive aromatisé à la truffe 20 cl 9,95 € 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 grs6,30 € la pièce

Chutney oignon figues, pot boule 120 grs6,00 € 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

BON DE COMMANDE

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

Pour Noël, jusqu'au dimanche 22 Décembre 12h30,
Pour le 1er Janvier, jusqu'au dimanche 28 Décembre 12h30

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 :

Votre Commande

Quantité

.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	

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



*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 »

Ouvertures exceptionnelles de nos deux magasins les dimanches 22 et 29 de 7h30 à 12h30
et les lundis 23 et 30 de 7h30 à 12h45 et de 16h à 19h30

Mardis 24 et 31 nos magasins seront ouverts sans interruption de 7h30 à 15h.

Nos magasins seront fermés le jeudi 2 Janvier



@BOUCHERIEBURGALIERES

www.burgalieres.fr

