Toyeuses fêtes 2019

Avec les Boucheries Burgalières fournisseur de vos fêtes gourmandes depuis 1983



MISES EN BOUCHE MAISON...

Canapés Variés)
Verrines	1
Mini fours cocktails feuilletés	5
Les garnies	1
Pain surprise garni de nos charcuteries (40 sandwiches)	ì
Chiffonnade de charcuteries variées sélection Burgalières	
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	

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 (à réchauffer)	•
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 Boudin blanc/cèpes/girolles/trompettes de la mort	5,50 € pièce
Tourte de ris de veau et morilles (4 ou 8 personnes)	22,50 € la part
Bouchée à la reine	·
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 Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois	12,00 € la part
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois	15,50 € la part 16,00 € la part
Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois	15,50 € la part 16,00 € la part 16,00 € la part
Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois	15,50 € la part 16,00 € la part 16,00 € la part 17,50 € la part
Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois Magret de canard, sauce foie gras, gratin dauphinois Pavé de veau en croûte de cèpes, boulangère de légumes Mignon de sanglier, purée de céleri et pomme fruit, pomme dauphine Suprême de faisan, farci aux pommes, gratin de pomme de terre Ris de veau braisé, gratin de macaroni à la truffe	
Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois Magret de canard, sauce foie gras, gratin dauphinois Pavé de veau en croûte de cèpes, boulangère de légumes Mignon de sanglier, purée de céleri et pomme fruit, pomme dauphine Suprême de faisan, farci aux pommes, gratin de pomme de terre Ris de veau braisé, gratin de macaroni à la truffe Pavé de saumon, asperges et champignons au miso, timbale de risotto	15,50 € la part16,00 € la part16,00 € la part17,50 € la part19,00 € la part16,00 € la part
Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois Magret de canard, sauce foie gras, gratin dauphinois Pavé de veau en croûte de cèpes, boulangère de légumes Mignon de sanglier, purée de céleri et pomme fruit, pomme dauphine Suprême de faisan, farci aux pommes, gratin de pomme de terre Ris de veau braisé, gratin de macaroni à la truffe	15,50 € la part16,00 € la part16,00 € la part17,50 € la part19,00 € la part16,00 € la part
Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois Magret de canard, sauce foie gras, gratin dauphinois Pavé de veau en croûte de cèpes, boulangère de légumes Mignon de sanglier, purée de céleri et pomme fruit, pomme dauphine Suprême de faisan, farci aux pommes, gratin de pomme de terre Ris de veau braisé, gratin de macaroni à la truffe Pavé de saumon, asperges et champignons au miso, timbale de risotto	15,50 € la part16,00 € la part16,00 € la part17,50 € la part19,00 € la part16,00 € la part
Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois Magret de canard, sauce foie gras, gratin dauphinois Pavé de veau en croûte de cèpes, boulangère de légumes Mignon de sanglier, purée de céleri et pomme fruit, pomme dauphine Suprême de faisan, farci aux pommes, gratin de pomme de terre Ris de veau braisé, gratin de macaroni à la truffe Pavé de saumon, asperges et champignons au miso, timbale de risotto Canon de turbot, farce de saumon et beurre de caviar, tatin de carottes	
Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois	15,50 € la part16,00 € la part16,00 € la part17,50 € la part19,00 € la part16,00 € la part24,00 € la part24,00 € la part
Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois	15,50 € la part16,00 € la part16,00 € la part17,50 € la part19,00 € la part16,00 € la part24,00 € la part24,00 € la part
Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois Magret de canard, sauce foie gras, gratin dauphinois Pavé de veau en croûte de cèpes, boulangère de légumes Mignon de sanglier, purée de céleri et pomme fruit, pomme dauphine Suprême de faisan, farci aux pommes, gratin de pomme de terre Ris de veau braisé, gratin de macaroni à la truffe Pavé de saumon, asperges et champignons au miso, timbale de risotto Canon de turbot, farce de saumon et beurre de caviar, tatin de carottes LES GARNITURES Pommes dauphines. Pommes sarladaises aux cèpes.	15,50 € la part
Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois Magret de canard, sauce foie gras, gratin dauphinois Pavé de veau en croûte de cèpes, boulangère de légumes Mignon de sanglier, purée de céleri et pomme fruit, pomme dauphine Suprême de faisan, farci aux pommes, gratin de pomme de terre Ris de veau braisé, gratin de macaroni à la truffe Pavé de saumon, asperges et champignons au miso, timbale de risotto Canon de turbot, farce de saumon et beurre de caviar, tatin de carottes LES GARNITURES Pommes dauphines Pommes sarladaises aux cèpes. Purée de céleri et pomme fruit	15,50 € la part
Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois Magret de canard, sauce foie gras, gratin dauphinois Pavé de veau en croûte de cèpes, boulangère de légumes Mignon de sanglier, purée de céleri et pomme fruit, pomme dauphine Suprême de faisan, farci aux pommes, gratin de pomme de terre Ris de veau braisé, gratin de macaroni à la truffe Pavé de saumon, asperges et champignons au miso, timbale de risotto Canon de turbot, farce de saumon et beurre de caviar, tatin de carottes LES GARNITURES Pommes dauphines. Pommes sarladaises aux cèpes. Purée de céleri et pomme fruit. Boulangère de légumes (marrons, patate douce, pomme de terre, fèves, figues)	15,50 € la part
Fricassée de chapon aux morilles, gratin dauphinois Magret de canard, sauce foie gras, gratin dauphinois Pavé de veau en croûte de cèpes, boulangère de légumes Mignon de sanglier, purée de céleri et pomme fruit, pomme dauphine Suprême de faisan, farci aux pommes, gratin de pomme de terre Ris de veau braisé, gratin de macaroni à la truffe Pavé de saumon, asperges et champignons au miso, timbale de risotto Canon de turbot, farce de saumon et beurre de caviar, tatin de carottes LES GARNITURES Pommes dauphines Pommes sarladaises aux cèpes. Purée de céleri et pomme fruit. Boulangère de légumes (marrons, patate douce, pomme de terre, fèves, figues) Flan individuel champignons et gouda	

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
Chapon rôti farci de pommes fruit pour 10 à 12 personnes Garniture de châtaignes aux cèpes
Cuisson d'autres volailles de fêtes
Préparations prêtes à cuire
LES PIÈCES EN CROÛTE CRUE
Jambon en croûte crue, sauce Madère (de 5 à 12 personnes)
Jambon en croûte crue, sauce Périgueux (de 5 à 12 personnes)
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)
Filet de boeuf précuit en croûte crue, sauce Périgueux (de 5 à 12 personnes)
FARCES FINES
Fine Nature
Fine Marrons
Fine Truffée
FARCES HACHAGE CLASSIQUE
Farce de Noël (porc, canard et foie gras)
LES CRÉPINETTES
Crépinette vin blanc 60 à 70 grammes
Crépinette truffée 60 à 70 grammes
Pour accompagner les huitres ou pour une petite entrée avec une sauce Sauterne, Madère, Monbazillac

Nos spécialités bouchères ...

LES SPÉCIALITÉS BOLICHÈRES DE BOELLE

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES D'AGNEAU

LES STECHMENTES BOOCHERES DE BOEON	
Médaillon 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 SPECIALITES BOUCHERES 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

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 LIM Filet	OUSINE - MATURATION MINIMUM DE 21 JOURS Rosbif coeur de Rumsteack
Rosbif et tournedos dans le coeur de faux filet	
CÔTES DE BOEUF, VIANDE D'EXCEPTION (Maturation de 8 à 15 jours	(SELON LE STOCK) Maturation plus de 42 jours
BOEUF MATURÉ ANGUS - ORIGINE IRLAN Côtes de boeuf plus de 21 jours 46,00 € le kilo Côtes de boeuf plus de 35 jours 55,00 € le kilo	NDE (SELON STOCK) Côtes de boeuf plus de 42 jours
•	29,80 € le kilo 43,80 € le kilo
Gigot raccourci « poids brut » Gigot entier « avec la selle poids brut » Couronne / Carré de côtes dévertébrées avec haut de côtes Noisette de filet Rôti dans la selle simple (500 à 600 grammes) ou double Epaule d'agneau avec os	
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

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

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
IVIIIII	OHALODI

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 coupe	84,90 € la pièce
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 Provences, 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
Boite 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	13,00 € 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)	•
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 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 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

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 adresse :	
Votre numéro de téléphone :	
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

