



Joyeuses fêtes 2023

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

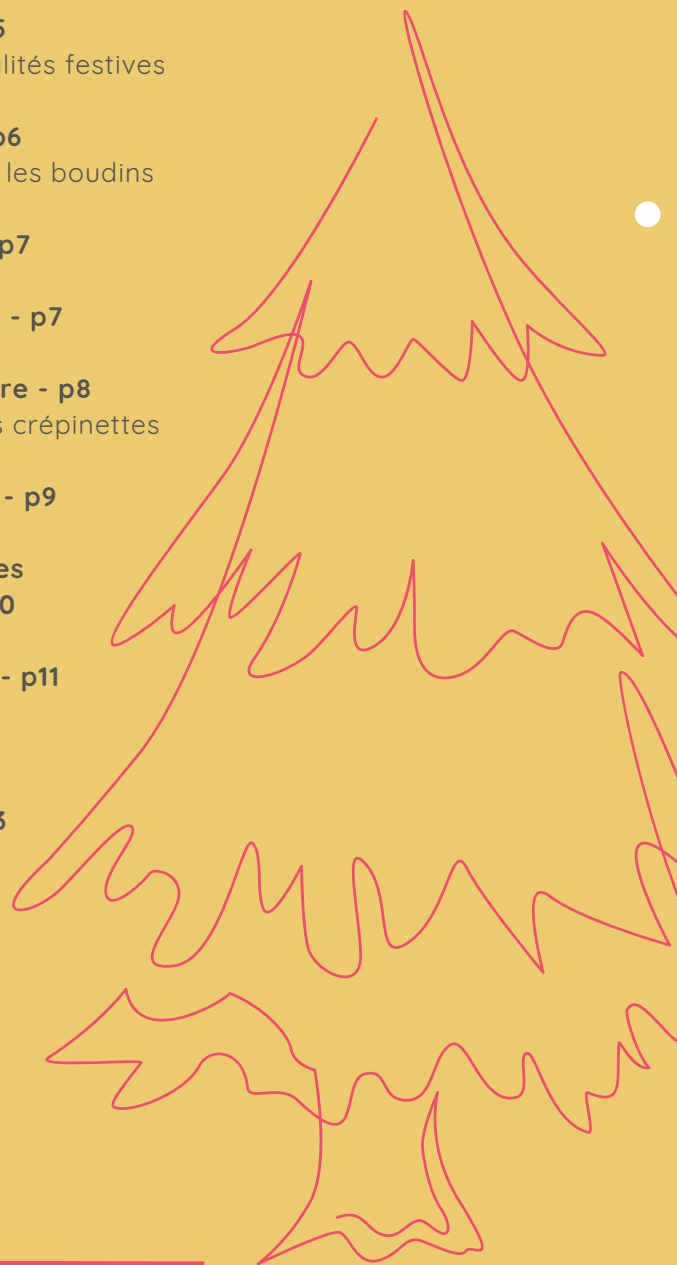
**Nos spécialités de volailles
et volailles entières - p10**

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
Blinis de caviar, gelée de chou fleur / Croquant noisette, canard séché et pomme à l'Espelette / Toast de fromage frais, concombre et pastèque	
Verrines	17,90€ les 9
Boudin noir aux pétoncles, julienne de pomme fruit / Coulis de poire au sichuan, boeuf au soja et pignon de pin / Crabe et mangue au citron vert et coriandre	
Mini fours cocktails à réchauffer	12,20€ les 250 grs
Gougères saveur truffe / Mini quiche canard piquillos / Feuilleté saumon et épinard / Feuilleté foie gras et oignon	
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 30grs à 70,00€
Les 50grs à 116,60€
Les 100grs* à 233,30€

L'ORIGIN 8 MOIS D'AFFINAGE

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

L'OSCIESTRA 3 À 6 MOIS D'AFFINAGE

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



Tarama au Caviar..... 12,20€ 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	8,90 € les 100 grs
Saumon sauvage fumé de la Mer Baltique (selon arrivage)	14,00 € les 100 grs
Anguille fumée (100 grs)	16,40 € les 100 grs
Mini blinis - 16 pièces	2,46 € le sachet
Gambas à l'ail	7,66 € les 100 grs
Gambas méditerranéenne	6,38 € les 100 grs
Gambas scandinave	7,15 € les 100 grs
Petits poivrons tricolores farcis au fromage frais	4,73 € les 100 grs

Le foie gras

Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison à la coupe.....	14,00 € les 100 grs
Terrine de foie gras de canard mi-cuit à la truffe 5% maison à la coupe	19,00 € les 100 grs

Nos spécialités festives

Pâté en croûte "Le Périgourdin"	6,80 € les 100 grs
Pâté en croûte "Belles Volailles et ris de veau"	6,40 € les 100 grs
Pâté en croûte Prestige	2,78 € les 100 grs
Pâté en croûte " Saumon et Cabillaud aux agrumes"	4,90 € les 100 grs
Galantine de porcelet	5,50 € les 100 grs
Galantine de dinde pistachée	2,60 € les 100 grs
Galantine de canard, magret et girolles	4,90 € les 100 grs
Terrine de poularde et écrevisses	4,10 € les 100 grs
Terrine de cerf aux baies roses	3,90 € les 100 grs
Terrine de volailles artichauts et truffe	6,70 € les 100 grs
Terrine de thon, gambas et piquillos	6,10 € les 100 grs
Terrine merlu, saumon	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	
Médailon 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...

Quenelle de Saint-Jaques, risotto de courge au tonka (à réchauffer)	16,00 € la part
Chou farci de ris de veau, crème de champignons	15,50 € la part
Lingot de joue de boeuf au foie gras	16,50 € la part
Soupe de pomme et courge, beignets de champignons et brocolis	12,50 € 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 € la 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
Foie gras	45,80 € le kilo

LES PLATS ET GARNITURES...

Fricassée de chapon aux morilles, gratin Dauphinois	14,00 € la part
Feuilleté de filet de boeuf, foie gras et champignons, pommes dauphines	18,00 € la part
Pavé de cerf, marmelade de mûre, gratin courge et pleurotes	15,00 € la part
Mignon de veau à la truffe noire, gratin Dauphinois	16,00 € la part
Magret de canard au foie gras, cèpes bouchon, gratin Dauphinois	15,50 € la part
Pavé de lotte au fenouil confit, gratin brocolis, poireaux et champignons.....	16,00 € la part

LES GARNITURES

Poêlée de haricots verts persillés	15,50 € le kilo
Gratin individuel de brocolis, poireaux et champignons	3,60 € la pièce
Gratin individuel de courge et pleurotes	3,60 € la pièce
Poêlée de légumes d'hiver (pomme de terre, chou vert, marrons, carottes, romanesco).....	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	169,00 € 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..... 1,87 € les 100 grs

Fine Marrons.....2,26 € les 100 grs

Fine Truffée.....5,25 € les 100 grs

FARCES HACHAGE CLASSIQUE

Farce de Noël (porc, canard et foie gras)..... 3,79 € les 100 grs

LES CRÉPINETTES

Crêpinette vin blanc 60 à 70 grammes..... 1,95 € pièce

Crêpinette truffée 60 à 70 grammes..... 3,90 € pièce

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

NOS SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES...

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES DE BOEUF

Médailлон 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
Rôti Limousin (boudins, pommes, châtaignes, sauce Aquitaine)	23,90 € 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 farci de chair au foie gras cru.....	46,80 € le kilo
Rôti de dinde farce aux cèpes	39,60 € le kilo
Rôti de dinde farce aux marrons	36,30 € le kilo
Rôti de dinde farce aux boudins blancs	38,80 € le kilo
Rôti de dinde farci de chair au foie gras cru	46,80 € le kilo
Rôti d'oie farci de chair au foie gras cru.....	45,00 € le kilo
Rôti de chapon de pintade farce aux morilles.....	45,80 € 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
Chapon de pintade prête à cuire avec tête et abats.....	25,80 € le kilo
Poularde prête à cuire avec tête et abats	21,80 € le kilo
Dinde prête à cuire avec tête et abats (selon stock).....	24,80 € le kilo
Oie prête à cuire avec tête et abats.....	28,90 € le kilo

LES VOLAILLES DE BRESSE

Chapon de Bresse effilé roulé AOP	49,00 € le kilo
Poularde de Bresse effilée roulée AOP.....	39,00 € le kilo
Poulet de Bresse effilé AOP.....	22,44 € le kilo
Poularde de Bresse effilée	27,20 € le kilo

LES PLATEAUX DE FROMAGES...

Le Léger (de 8 à 11 personnes).....29,90 € 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).....54,00 € 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

Panettone glaçage amandes 750grs	41,00 € la pièce
Panettone traditionnel 750grs	40,00 € la pièce
Panettone traditionnel à la coupe	4,83 € les 100 grs

LE SUCRÉ

Coffret "L'infuseur" de 36 sachets de tisane	42€ la boîte
Confiture de Noël, pot de 320 grs.....	7,40 € la pièce
Confiture Noël en provence (Figue, orange, noix), pot de 320 grs	6,89 € la pièce
Confiture "Cerise de Noël", pot de 320 grs.....	6,89 € la pièce
Boîte collector "Ourson & Love", boîte de 430 grs	27,97 € la boîte
Thé pétillant bio, 75cl	8,33 € la bouteille
Guimauve artisanale au rhum ambré, 100 grs	7,64 € le sachet

LE SALÉ

Carpaccio de truffes d'été, 50 grs	23,80 € la pièce
Chutney de figues aux épices 115 grs	4,20 € la pièce
Chutney de mangue au poivre de Sichuan	4,20 € la pièce
Gelée de piment d'Espelette 125 grs	4,10 € la pièce
Confit de cidre à la pomme et au calvados, 125 grs	3,93 € la pièce
Crème de citron confit, 200 grs	6,20 € la pièce
Citrons confits, 190 grs	6,89 € la pièce
Sardinade, 90 grs.....	5,90 € la pièce
Rillettes de maquereau à la moutarde, 90 grs.....	5,90 € la pièce
Rillettes de saumon à la ciboulette, 90 grs.....	5,90 € la pièce
Velouté de carottes et langoustine, 50 cl.....	6,12 € la pièce
Velouté de Saint-Jacques, 50 cl.....	6,95 € la pièce
Fleur de sel aux algues, 90 grs	9,80 € la pièce

Assemblage TERRE EXOTIQUE:

Pour pain d'épices 60 grs	8,10 € la boîte
Pour foie gras 60 grs	8,10 € la boîte
Quatres épices 60 grs	7,90 € la boîte

BON DE COMMANDE

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

Pour Noël, jusqu'au mercredi 20 Décembre 12h30,

Pour le 1er Janvier, jusqu'au mercredi 27 Décembre 12h30

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

Votre nom : Votre prénom :

Votre adresse :
.....

Votre numéro de téléphone : Votre numéro de mobile :

Date de retrait et heure souhaitée :

VOTRE COMMANDE

QUANTITÉ

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

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



VOTRE COMMANDE

QUANTITÉ

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



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 vendredi de 7h30 à 12h45 et de 16h à 19h30
le samedi de 7h30 à 12h45 et de 15h30 à 18h30
tél. 05 55 00 35 52

Horaires "spéciales fêtes"

Les samedis 23 et 30, ouverture de nos magasins
de 7h30 à 12h45 et de 16h à 19h30

Les dimanches 24 et 31, ouvertures
sans interruptions de 7h00 à 13h.

Fermés le mardi 2 janvier.



@BOUCHERIEBURGALIERES

WWW.BURGALIERES.FR