

JOYEUSES fêtes 2024



AVEC
LES BOUCHERIES BURGALIERES



SOMMAIRE

Mises en bouche maison - p3

Le Caviar - p3

Les entrées froides - p4
les saumons, le foie gras, nos spécialités festives

Les entrées prestiges - p5
Entrées individuelles, les escargots, les boudins

Les plats et garnitures - p6

Les volailles entières cuites - p6

Les préparations prêtes à cuire - p7
Les pièces en croutes, les farces, les crépinettes

Nos spécialités bouchères - p8

Nos spécialités de volailles et volailles entières - p9

Nos plateaux de fromages - p10

L'Épicerie Fine - p11-12

Bon de commande - p13

Horaires d'ouvertures et contact - p16



MISE EN BOUCHE MAISON

| | |
|---|----------------------------|
| Canapés Variés | 7,90€ les 6 |
| Toast de Jambon-San Daniel, cavar d'aubergine / Blinis crème de pistache, saumon gravlax, agrumes / Préssé de figue et canard en millefeuille | |
| Verrines | 17,90€ les 9 |
| Crémeux de chou-fleur, duo d'anchois et caviar / Chantilly de Pont-L'évêque, brunoise de pomme verte , saumon fumé / Tartare de poulpe, crème de chorizo, | |
| Mini fours cocktails feuilletés | 12,20€ les 250 grs |
| Escargot en persillade / épinards, tomate confite / volaille et foie gras / farce de cochon façon basque | |
| Pain surprise garni de nos charcuteries (40 sandwiches)..... | 42,00€ pièce |
| Chiffonnade de charcuteries variées sélection Burgalières | 13,50€ les 300 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 | 27,00€ les 600 grs |
| Chiffonnade ibérique | 35,60€ les 300 grs |
| Paleta Bellota, chorizo Bellota, lomo bellota, saucisson ibérique, jambon Bellota, cecina de Léon, fromage de brebis Manchego. | 71,20€ les 600 grs |
| Chiffonnade "Tout Truffe" | 17,00 € les 300 grs |
| Jambon sec truffé, mortadelle à la truffe et jambon blanc cuit truffé | 34,00 € les 600 grs |

LE CAVIAR... CAVIAR D'AQUITAINE HAUTE COUTURE



VINTAGE 3 MOIS D'AFFINAGE

Les 30grs à 71,00€
Les 50grs à 117,00€
Les 100grs* à 234,00€

L'ORIGIN 8 MOIS D'AFFINAGE

Les 30grs à 77,50€
Les 50grs* à 127,50€
Les 100grs* à 255,00€

L'OSCIESTRA 3 À 6 MOIS D'AFFINAGE

Les 30grs à 84,00€
Les 50grs à 136,00€
Les 100grs* à 272,00€

| | |
|--------------------------------------|-------------------|
| Tarama au Caviar..... | 13,00€ les 90grs |
| Poutarge | 16,00€ les 100grs |
| Cuillère en nacre blanche 7 cm | 3,50€ la pièce |
| Clé à caviar | 8,00€ l'unité |

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

Les Saumons et poissons fumés de prestige

| | |
|---|-----------------------|
| Saumon fumé écossais | 8,90 € les 100 grs |
| Saumon sauvage fumé de la Mer Baltique (selon arrivage) | 15,60 € les 100 grs |
| Anguille fumée (100 grs) | 16,40 € les 100 grs |
| Mini blinis - 16 pièces | 2,98 € le sachet |
| Gambas à l'ail | 7,66 € les 100 grs |
| Gambas méditerranéenne | 6,59 € le les 100 grs |
| Gambas scandinave | 7,15 € le 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 Périgourdin, foie gras, magret séché et noisette | 6,80 € les 100 grs |
| Pâté en croûte "Marin" saumon, cabillaud, Saint-Jacques et agrumes | 5,80 € les 100 grs |
| Pâté en croûte prestige | 2,78 € les 100 grs |
| Galantine de porcelet | 5,80 € les 100 grs |
| Galantine de dinde pistachée | 2,60 € les 100 grs |
| Galantine de canard, foie gras | 4,90 € les 100 grs |
| Terrine de chevreuil aux coings confits | 4,10 € les 100 grs |
| Terrine de pouarde aux écrevisses | 3,90 € les 100 grs |
| Terrine de ris de veau aux morilles | 6,70 € 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 | |
| Médaillon 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

| | |
|--|--------------------|
| Poire poché, escalope de foie gras, condiment vanille(à réchauffer) | 17,50 € la part |
| Croque de Ris de veau (à réchauffer) | 16,50 € la part |
| Préssé de pommes, magret séché, pointe de fromage frais, noisette | 13,00 € la part |
| Tatin d'endives, Rosace de Saint-Jacques, quenelle citron vert (à réchauffer) | 12,50 € la part |
| Sauté de coque et couteaux, petites quenelles de saumon au beurre blanc (à réchauffer) | 12,50 € la part |
| Canon de poireaux, farce crabe, Saint-Jacques, cabillaud gravlax, huile verte | 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 € 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 |
| Brioche de filet de boeuf, sauce au porto, purée à la truffe noire | 16,00 € la part |
| Magret de canard rôti jus truffé, risotto et poêlée de haricots verts | 15,50 € la part |
| Ris de veau braisé, purée à la truffe | 17,50 € la part |
| Filet de pigeon en croûte d'amandes, risotto aux champignons | 15,50 € la part |
| Ballottine de lotte aux petits légumes et écrevisses, poêlée de légumes | 15,50 € la part |
| Boudin blanc de volaille et homard, sauce vin jaune, morilles, risotto | 18,00 € la part |
| Filet de merlu grillé, endive braisée, gratin Dauphinois | 15,50 € la part |

LES GARNITURES

| | |
|---|--------------------|
| Poêlée de haricots verts persillés | 15,50 € le kilo |
| Gratin individuel de courge et parmesan | 3,60 € la pièce |
| Poêlée de légumes (brocolis, chou vert, navet, carottes, champignons) | 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 PRÉCUISTE

| | |
|---|-----------------|
| 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) | 22,90 € la part |
| Filet de boeuf précuit en croûte crue, sauce Périgueux (de 5 à 12 personnes) | 29,90 € la part |
| Les portions sont de 450 grs minimum, sauce comprise | |

FARCES FINES

| | |
|--------------------|-----------------|
| Fine Nature | 19,80 € le kilo |
| Fine Marrons | 23,80 € le kilo |
| Fine Truffée | 55,20 € le kilo |

FARCES HACHAGE CLASSIQUE

| | |
|---|-----------------|
| Farce de Noël (porc, canard et foie gras) | 39,80 € le kilo |
|---|-----------------|

LES CRÉPINETTES

| | |
|--|-----------------|
| Crépinette vin blanc 60 à 70 grammes | 2,00 € la pièce |
| Crépinette truffée 60 à 70 grammes | 4,00 € la pièce |

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



NOS SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES DE BOEUF

| | |
|--|-----------------|
| Médaillon de boeuf extra marbré au foie gras cru | 56,80 € le kilo |
| Rosbif extra d'automne, cèpes et foie gras frais | 54,80 € le kilo |

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES DE VEAU

| | |
|--|-----------------|
| Rognonnade (longe de veau désossée farcie avec son rognon) | 42,90 € le kilo |
| Noix de veau farcie de ris de veau précuits dans la sauce et morilles (accompagnée de sa sauce aux morilles en sus) | 57,80 € 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)..... | 59,00 € le kilo |
| Gigot d'agneau impérial (gigot sans os et foie gras de canard), sauce truffée | 49,00 € le kilo |
| Couronne / Carré de côtes dévertébrées avec haut de côtes | 45,90 € le kilo |

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES DE PORC

| | |
|--|-----------------|
| Rôti farci à la cannelle et aux fruits secs | 24,60 € le kilo |
| Mignon farci aux abricots | 27,90 € le kilo |
| Mignon farci aux pruneaux. | 27,90 € le kilo |
| Rôti Limousin (boudins, pommes, châtaignes, sauce Aquitaine) | 26,90 € le kilo |

**DISPONIBLE DANS NOS MAGASINS, NOS
CÔTES DE BOEUF MATUREES 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 farci de cèpes (selon stock) | 45,90 € le kilo |
| Rôti ou médaillon de magret de canard farci au foie gras mi-cuit (selon stock) | 54,50 € 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 farci de chair au foie gras cru | 46,80 € le kilo |
| Rôti d'oie farci de chair au foie gras cru..... | 46,80 € le kilo |
| Rôti de pintade de Noël farce aux morilles..... | 46,80 € 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..... | 23,20 € le kilo |
| Poularde de Bresse effilée | 28,00 € 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).....58,60 € 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



ÉPICERIE FINE

LES PANETTONES D'ITALIE

| | |
|--|----------------|
| Panettone glaçage amandes/noisettes 500grs | 35,55 €/pièce |
| Panettone traditionnel 750grs | 43,00 €/pièce |
| Panettone traditionnel à la coupe | 5,40 €/100 grs |

LE SUCRÉ

| | |
|--|------------------|
| Nougat aux amandes de Noto, 200 grs | 24,95 € la pièce |
| Pain épices aux éclats d'oranges confites, 170 grs | 9,73 € la pièce |
| Confiture du Père Noël, le pot de 320 grs..... | 7,70 € la pièce |
| Le pot de 125 grs | 4,47 € la pièce |
| Confiture de cerise de Noël, le pot de 320 grs | 7,70 € la pièce |
| Confiture "Noël en Provence", le pot de 320 grs | 7,70 € la pièce |
| Guimauve artisanale, les 100 grs | 7,64 € la pièce |
| Ourson à la Guimauve, Boite collector "Home Sweet Home", la boite de 400 grs | 33,05 € la pièce |
| Crakers "THE NUTERACKER", la boite de 6 | 19,96 € la pièce |
| Crème de citron, le pot de 125 grs | 4,47 € la pièce |
| Confiture de clémentines aux saveurs de pain d'épices, le pot de 125 grs | 4,09 € la pièce |

L'INFUSEUR THÉS ET INFUSIONS

| | |
|---|------------------|
| Thé de noël 2024, 80 grs | 20,00 € la boîte |
| Thé breakfast, 80 grs | 18,90 € la boîte |
| Thé earl grey, 80 grs | 18,90 € la boîte |
| Thé blanc d'hiver, 50 grs | 15,90 € la boîte |
| Rooibos vanille (bio), 60 grs | 15,39 € la boîte |
| Infusion "digestif", boîte de 15 sachets | 14,50 € la boîte |
| Infusion "detox", boîte de 15 sachets | 14,50 € la boîte |
| Coffret infusion NOËL, boîte de 36 sachets | 47,90 € la boîte |
| Bouillon Tomate/Céleri, boîte de 15 sachets | 19,00 € la boîte |



ÉPICERIE FINE

LE SALÉ

LES VELOUTÉS

| | |
|--|------------------|
| Asperges vertes aux truffes, 50 cl | 11,97 € la pièce |
| Cèpes, 50 cl | 7,13 € la pièce |
| Saint-Jacques, 50 cl | 7,98 € la pièce |

| | |
|--|-----------------|
| Crème de cèpes à la truffe blanche d'été, 100 grs | 5,80 € la pièce |
| Chutney de mangue au poivre de sichuan, 125 grs | 4,66 € la pièce |
| Citron confit, bocal de 190 grs | 7,60 € la pièce |
| Crème de champignons au parmesan, les 100 grs | 5,13 € la pièce |
| Assemblage "Terre Exotique" pour pain d'épices, les 60 grs | 8,10 € la pièce |
| Assemblage "Terre Exotique" quatre épices, les 60 grs | 8,10€ la pièce |

Pour la cuisine et la maison :

Serviettes papier Françoise Paviot
Linge de table "La cerise sur le gâteau"
Grés et poteries de la Manufacture de Digoin

BON DE COMMANDE

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

Pour Noël, jusqu'au vendredi 20 Décembre 18h30,

Pour le 1er Janvier, jusqu'au vendredi 27 Décembre 18h30

EN RAISON DES WEEK-ENDS PRÉCÉDENTS NOËL ET LE RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE,

NOUS VOUS CONSEILLONS D'ANTICIPER VOS COMMANDES AFIN DE VOUS

ASSURER DE LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS

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 :

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, Crêzin (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
les lundis 23 et 30 de 7h30 à 18h.

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

Fermés le jeudi 2 janvier.

@BOUCHERIEBURGALIERES
WWW.BURGALIERES.FR

