



MODALITÉS DE COMMANDE :

Nous vous conseillons de réserver vos plats traiteur **au moins 12 jours avant**, ainsi que le gibier et les préparations bouchères.

Pour des raisons d'organisation, les commandes traiteur seront à récupérer **après 10 heures**.

Merci de conserver précieusement le **numéro de commande** que nous vous donnerons.

Merci de votre confiance.



04 73 37 57 07
rue de la boucherie
63 000 Clermont-Ferrand
www.boucherie-gauthier.fr

ouvertures
exceptionnelles

- > le dimanche 24 décembre de 8h à 13h
- > le dimanche 31 décembre de 8h à 13h

Réouverture le Jeudi 4 janvier 2018

MEDIAFLEX Photos intérieures L. Garlaschi / Ne pas jeter sur la voie publique

MENUS DE FÊTE

GAUTHIER

b o u c h e r i e

*Le Goût
de l'Exception*



GAUTHIER
b o u c h e r i e

*Bonnes
Fêtes
à tous*

Idees Apéritives

- Bouchées escargot* 1€ pce
- Verrine crabe aux agrumes 2,50€ pce
- Petits fours salés 0,90€ pce
- Queue de crevette panée* 1,20€ pce
- Pruneaux ou fromage au bacon 0,80€ pce

Entrées Froides

Le poisson

- Saumon fumé Mattonsen 80€ / kg
- Saumon fumé Sauvage de la Baltique 120€ / kg
- Saumon frais farci* 4,50€ / la part
- Crevette Sea Tiger en bellevue 20€ pce

La charcuterie fine

- Foie gras de canard* 125€ / kg
- Foie gras à l'ail noir de Billom* 135€ / kg
- Foie gras d'oie* 198€ / kg
- Cochon de lait farci* 32€ / kg
- Ballotine de volaille* 32€ / kg

Les Feuilletés

- Bouchée à la reine* (ris de veau) 5,20€ pce
- Tartelette aux cèpes* 4€ pce
- Soufflé aux escargots 4€ pce

Entrées Chaudes

- Escargots de Bourgogne* 7,70€ / dz
- Boudin blanc nature* 16,20€ / kg
- Boudin blanc à l'ail noir de Billom (3%)* 23,90€ / kg
- Boudin blanc aux morilles (5%)* 24,90€ / kg
- Boudin blanc aux truffes (3%)* 32,90€ / kg
- Boudin blanc au foie gras 23,90€ / kg
- Coquille Saint-Jacques* 7,50€ pce
- Ris de veau aux morilles* 7,50€ pce
- Cassoline Langoustine/Ecrevisses 6,90€ pce

Les Plats Cuisinés

Le poisson

- Risotto Royal aux fruits de mer* 4,80€ pce
- Turban de sole sauce homardine* 24,80€ / kg
- Filet de rascasse* au beurre blanc piment d'espelette, chorizo 24,80€ / kg
- Lotte à l'Américaine* 62€ / kg

La volaille et le gibier

- Chapon fermier aux girolles* 29,90€ / kg
- Civet de sanglier* 28,80€ / kg
- Civet de biche* 33,80€ / kg

Les Accompagnements

- Gratin brocolis / carottes* 1,70€ pce
- Flan de légumes* 1,70€ pce
- Gratin dauphinois* 13,50€ / kg
- Pommes Jackson* 13,50€ / kg
- Pommes dauphine 19,90€ / kg
- Purée aux cèpes* 16,90€ / kg
- Purée aux truffes 3 %* 19,90€ / kg



La Viande

- Boeuf : Salers bio, Angusbio, Galice, Wagyu, Kobe
- Veau : Haute-Loire, Grain de Soie des Pyrénées
- Agneau : Axuria (de lait), Lozère, Bio de Salettes
- Porc : Basque, Noir de Bigorre, Cantal, Mangalitza

Le Gibier

- Gibier à poils ou à plumes

La Volaille

Dinde

- Auvergne effilée 12,50€ / kg
- Landes effilée 14,20€ / kg
- Bresse effilée 19,90€ / kg
- Bio 18,20€ / kg

Chapon

- Auvergne prêt à cuire 14,90€ / kg
- Landes prêt à cuire 15,90€ / kg
- Bresse effilé roulé 37€ / kg

Poularde

- Auvergne effilée 11,90€ / kg
- Landes effilée 12,50€ / kg
- Bresse non roulée 21,80€ / kg
- Bresse roulée dans torchon 28€ / kg

Poulet

- Auvergne effilé 9,50€ / kg
- Landes effilé 10,50€ / kg
- Poulet de Bresse effilé 15,50€ / kg
- Bio prêt à cuire 15,20€ / kg

Pintade

- Auvergne effilée 10,50€ / kg
- Bresse effilée 18,50€ / kg
- Bio 17,50€ / kg

Oie

- Auvergne prête à cuire 15,90€ / kg
- Bio prête à cuire 18,50€ / kg

Caille La pièce

- Pigeon 4,20€ pce
- Pigeon 10€ pce

Les Farces pour Volailles

- Nature 15€ / kg
- Au foie gras et morilles 21,90€ / kg
- Au foie gras et truffes 26,90€ / kg

Les produits suivis d'un * sont de fabrication maison.