

*Toute notre équipe vous  
souhaite un Joyeux Noël  
et de  
belles fêtes de fin d'année !*



**15 rue Gambetta  
Saint-Gilles - 30800  
09 50 21 30 99  
laboucheriedespetit.fr**

**Foie gras IGP mi-cuit Sud-Ouest ~ 500 gr ..... 45 €/pièce  
Foie gras IGP mi-cuit Sud-Ouest ~ 200 gr ..... 20 €/pièce  
Saumon fumé (Norvège) :**  
- plaque - 24 tranches ..... 31 €/pièce  
- plaque - 12 tranches ..... 18 €/pièce  
- au détail ..... 45 €/kg

*Plats cuisinés faits maison*

**Civet de cerf ..... 23.90 €/kg  
Gardianne cuite ..... 16.50 €/kg  
Gratin dauphinois ..... 9.90 €/kg  
Purée aux oignons confits ..... 9.90 €/kg  
Encornets farcis sauce américaine ..... 17.50 €/kg  
Agrillade saint-gilloise ..... 19.90 €/kg  
Souris d'agneau confite ..... 22.50 €/kg  
Pomme dauphine ..... 17.90 €/kg  
Escargots beurre-persil ..... 8.50 € la douzaine  
Bouchée à la reine ..... 3.90 €/pièce**



**Découvrez  
notre boutique  
en ligne**



### *Volailles fermières Label Rouge*

Chapon .....	19.50 €/kg
Dinde .....	19.90 €/kg
Mini chapon .....	19.90 €/kg
Pintade chaponnée .....	19.90 €/kg
Poularde à rôtir .....	19.90 €/kg
Oie duchesse d'Anjou .....	24.70 €/kg
Suprême de chapon .....	25.90 €/kg
Cuisse de chapon .....	20.50 €/kg
Magret de canard .....	28.80 €/kg
Suprême de pintade .....	24.90 €/kg
Cuisse de pintade .....	19.90 €/kg
Canard des Combes .....	16.90 €/kg
Coq (pour civet) .....	13.90 €/kg
Caille lardé .....	4.50 €/pièce
Pigeon lardé .....	16.90 €/pièce
Pintade Ragguet .....	13.90 €/kg

### *Charcuterie*

Terrine foie gras et giroles .....	29.90 €/kg
Porcelet farci .....	33.50 €/kg
Mini pâté-croûte (0.500 kg) .....	14.00 €/pièce
Boudin blanc nature .....	19.50 €/kg
Boudin blanc foie gras (20 %) .....	25.50 €/kg
Boudin blanc truffée (3 %) .....	25.50 €/kg
Pâté-croûte pintade et morilles .....	27.90 €/kg
Pâté-croûte foie gras .....	31.00 €/kg
Pâté-croûte saumon .....	27.90 €/kg
Tourte foie gras (6 pers) .....	29.90 €/pièce
Tourte volaille et morilles (6 pers) .....	25.90 €/pièce
Terrine d'écrevisse .....	26.90 €/kg
Farce fine marron-cognac (porc et veau) ....	9.90 €/kg
Farce fine nature ail-persil (porc et veau) ...	7.90 €/kg

### *Viande et préparation bouchère*

Filet de boeuf (en rôti ou tournedos) .....	44.90 €/kg
Côte de boeuf .....	27.90 €/kg
Rôti de boeuf (rumsteak) .....	25.80 €/kg
Pavé de rumsteak .....	25.80 €/kg
Paleron de boeuf (agrillade saint-gilloise) .....	17.90 €/kg
Fondue ou pierrade de boeuf .....	23.50 €/kg
Filet de veau (en rôti ou grenadin) .....	35.50 €/kg
Rôti de veau nature ou Orloff (noix ou longe) ...	26.50 €/kg
Osso bucco de veau .....	19.50 €/kg
Gigot d'agneau (avec os) .....	19.90 €/kg
Carré d'agneau en buisson - 12 ou 24 côtes .....	27.90 €/kg
Epaule d'agneau (avec os) .....	18.80 €/kg
Rôti d'agneau nature ou mariné (ail des ours ou ail & fines herbes au choix) .....	23.50 €/kg
Délice d'agneau au foie gras .....	27.80 €/kg
Rôti d'agneau farci au foie gras .....	27.80 €/kg
Souris d'agneau .....	18.80 €/kg
Rôti de porc (filet ou échine) .....	10.90 €/kg
Rôti de porc (Orloff ou chorizo) .....	14.50 €/kg
Carré de porc à la moutarde .....	14.50 €/kg
Filet mignon de porc .....	15.50 €/kg
Cuissot de porcelet - 2.8 à 3 kg .....	19.90 €/kg
Epaule de porcelet - 1.7 kg à 1.9 kg .....	18.50 €/kg
Porcelet entier (7kg, 15 à 20 pers.) .....	17.80 €/kg

### *Panier Royal*

Pour 8 personnes .....	160 €/pièce soit 20 €/personne
Inclus : 1 chapon (env. 4 kg éfilé)	
1/2 plaque de saumon (12 tranches)	
8 tranches de pâté en croûte au choix	
800 gr de fromage (roquefort, St-Nectaire, comté)	
1 Panettone	

### *Gibier*

Civet de cerf .....	19.90 €/kg
Gigue de chevreuil .....	29.90 €/kg
Civet de chevreuil .....	28.80 €/kg
Rôti ou pavé de cerf .....	27.90 €/kg