

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

Horaires particuliers pour les fêtes

La boucherie sera ouverte le dimanche
24 décembre et le dimanche 31 décembre,
de 7h30 à 13h.



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

Foie gras IGP mi-cuit Sud-Ouest :

- par kg 83.00 €/pièce
- par 500 gr 45.00 €/pièce
- par 200 gr 22.00 €/pièce

Saumon fumé (Norvège) :

- plaque - 24 tranches (0.840 kg) 34.50 €/pièce
- plaque - 12 tranches (0.420 kg) 19.00 €/pièce
- au détail 45.00 €/kg

Plats cuisinés faits maison

- Civet de cerf cuit 23.90 €/kg
- Gardianne cuite 17.50 €/kg
- Gratin dauphinois 10.90 €/kg
- Purée pomme de terre aux oignons confits 10.90 €/kg
- Gambas à l'américaine (2 gambas très grosses) :
 - portion de 2 gambas 18.90 €/pièce
- Agrillade saint-gilloise 19.90 €/kg
- Souris d'agneau confite (0.650 kg env.) 26.50 €/kg
- Pommes dauphine 17.90 €/kg
- Bouchée à la reine (veau, champignons, olives) 4.90 €/pièce
- Escargots beurre-persil 9.40 € la douzaine
- Chapon farci sans os 28.00 €/kg
- Sauce aux cèpes-morilles (0.5 kg la barquette) 10 €/pièce
- Cuisse de canard confite (2 parts, 0.7 kg env.) 18.80 €/kg



Découvrez notre
boutique
en ligne



Volailles fermières Label Rouge

Chapon	18.80 €/kg
Mini chapon	19.60 €/kg
Dinde	19.90 €/kg
Pintade chaponnée	19.90 €/kg
Poularde à rôtir	19.90 €/kg
Oie duchesse d'Anjou	24.80 €/kg
Suprême de chapon	24.90 €/kg
Cuisse de chapon	20.50 €/kg
Magret de canard IGP Sud-Ouest	29.80 €/kg
Suprême de pintade	24.50 €/kg
Caille lardée	5.50 €/pièce
Pintade Raguet	15.60 €/kg
Cuisse de poulet fermier farcie	18.90 €/kg

Charenterie

Terrine foie gras et girolles	31.50 €/kg
Marbré de volailles foie gras :	
- la barquette 1 kg	28.80 €/pièce
- la barquette 500 gr	14.40 €/pièce
Porcelet farci	35.70 €/kg
Mini pâté-croûte	15.00 €/pièce
Boudin blanc nature	20.80 €/kg
Boudin blanc foie gras (20 %)	27.53 €/kg
Boudin blanc truffé (3 %)	25.60 €/kg
Pâté-croûte pintade et morilles	27.80 €/kg
Pâté-croûte saumon	29.00 €/kg
Pâté-croûte Richelieu	29.00 €/kg
Tourte foie gras (6 pers)	31.00 €/pièce
Tourte volaille et morilles (6 pers)	26.70 €/pièce
Cardinal d'écrevisse	29.50 €/kg
Farce fine marron-cognac (porc et veau)	10.90 €/kg
Farce fine nature ail-persil (porc et veau)	8.90 €/kg

Viande et préparation bouchère

Filet de boeuf (en rôti ou tournedos)	45.90 €/kg
Côte de boeuf	28.90 €/kg
Rôti de boeuf (rumsteak)	26.80 €/kg
Paleron de boeuf (agrillade saint-gilloise)	18.90 €/kg
Fondue ou pierrade de boeuf	24.50 €/kg
Filet de veau	35.50 €/kg
Rôti de veau nature ou Orloff (noix ou longe)	28.00 €/kg
Gigot d'agneau (avec os préparé)	21.90 €/kg
Noisette d'agneau nature ou marinée	29.80 €/kg
Carré d'agneau en buisson (12 ou 24 côtes)	29.80 €/kg
Epaule d'agneau (avec os)	18.80 €/kg
Rôti d'agneau nature ou mariné	24.50 €/kg
Délice d'agneau farci foie gras	29.80 €/kg
Rôti d'agneau farci foie gras	27.80 €/kg
Souris d'agneau (0,650 kg/pièce env.)	21.90 €/kg
Rôti de porc (filet ou échine)	13.90 €/kg
Filet mignon de porc	18.80 €/kg
Cuissot de porcelet (2.8 à 3 kg)	21.80 €/kg
Epaule de porcelet (1.7 kg à 1.9 kg)	19.50 €/kg
Porcelet entier (6 kg, 15 à 20 pers.)	19.90 €/kg

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

Panier Noël

Pour 10 personnes environ

1 chapon Label Rouge Raguet (4 kg environ)

12 tranches de saumon de Norvège

16 gambas à l'américaine (très grosses)

0.500 kg de foie gras IGP mi-cuit

**pour une somme de 285 €/pièce
soit 28.50 € par personne**