

# BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

## Volailles, Gibiers & préparations bouchères

Caille (la pièce)

Cannette

Canard

Poularde Fermière

Poulet de Bresse

Dinde Fermière

Chapon Fermier

Pintade Chaponnée

Oie (Pleine)

Poulardé de Bresse

Dinde de Bresse

Poularde de Bresse Roulée

Chapon de Bresse

### Gibier Frais

Cuissot de Sanglier avec os

Sauté de Cerf sans os

Rôti de Cerf sans os

Cuissot de Chevreuil avec os

Dos de Cerf sans os

### AUTRES PRODUITS SUR COMMANDE

#### Pierrade (sur plat / 220gr/pers)

5,80€/pers Bœuf, Volaille, Porc

7,80€/pers Bœuf, Veau, Canard, Volaille, Lard Fumé

#### Fondu (sur plat / 220gr/pers)

4,80€/pers Bressane (Volaille)

6,20€/pers Chinois (Bœuf)

7€/pers Bourguignonne (Bœuf)

Rôti de Pintade, de Chapon, de Cannard, de Dinde, de Poularde.

Farce disponible / Nature, Morilles, Forestière, Truffée

Sous réserve de nos approvisionnement.

Dans la limite de nos stocks.

Carte valable du 15 décembre au 31 décembre 2024.

**BOUCHERIE  
GALLET**

Sabrina & Jérôme MICHELET

22, Grande rue - 71500 LOUHANS

**Tél. 03 85 75 13 71**

**www.boucherie-gallet.com**

Magasin fermé  
le 25 décembre  
et le 1<sup>er</sup> janvier

AGENCE PUBLICO - 11/2024 - BOUCHERIE GALLET  
CHALON-SUR-SAONE B 320 944 911 - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Retrouvez-nous  
sur notre page facebook



**BOUCHERIE  
GALLET**

S & J

**MICHELET**

EN PROVENANCE  
DU PERIGORD

**CAVIAR**

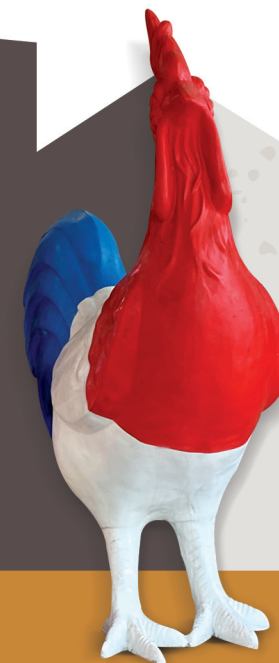
**TRUFFE**

**FOIE GRAS**

**RUBIA  
GALLEGA**

**ANGUS OU  
CELTIQUE  
LEGENDE**

**WAGYU**



22, Grande rue - 71500 LOUHANS

**Tél. 03 85 75 13 71**

**www.boucherie-gallet.com**



Retrouvez-nous  
sur notre page facebook

# DÉCOUVREZ LES MENUS

• Min 4 personnes

8 €

## MENU ENFANTS

Ourson  
★  
Émincé de Volaille à la crème  
★  
Pommes Dauphines

23 €

## MENU TRADITION

Marbré de Sandre & Écrevisses  
★  
Cassolette d'Escargots lutté  
sauce Meurette  
★  
Fondant de Poulet farci aux Marrons  
★  
Gratin Dauphinois

28 €

## MENU GOURMAND

Paté croûte de Chapon  
aux Morilles et Vin Jaune  
★  
Coquille Saint-Jacques  
★  
Noix de Veau au Bleu de Bresse  
★  
Risotto aux petits légumes

38 €

## MENU FESTIF

Terrine de Foie Gras de Canard  
★  
Gratiné de Lotte, Loup & Saint-Jacques,  
sauce Homardine  
★  
1/4 de Poulet de Bresse  
aux Morilles et Vin Jaune  
★  
Poêlée hivernale

## APÉRITIF

- 1€/pièce Mini choux escargots  
2,80€ Assortiments de feuilletés  
les 100gr et gougères  
3,90€ Verrine Saint-Jacques  
3,90€ Verrine Saumon  
3,90€ Verrine Végétarienne  
4,50€ Verrine Foie gras  
4,50€ Verrine de la Mer  
20€/plateau Plateau apéritif chaud  
25€/plateau Plateau apéritif froid

## ENTRÉES FROIDES

- 3,90€ Terrine de lapin ou Volaille ou Canard  
4,50€ Ballotine de pintade aux Trompettes  
4,90€ Paté croûte au saumon et sa quenelle  
5,30€ Paté croûte au Poulet de Bresse  
5,30€ Galantine de perdrix à l'armagnac  
5,30€ Ballotine d'oie à la Truffe  
5,30€ Paté croûte de ris de Veau, Morilles et Pistache  
5,30€ Paté croûte de chapon au Vin Jaune et Morilles  
6,80€ Terrine de la Mer (Garnie)  
7,20€ Médaillon de saumon (Garni)  
7,80€ Marbré de sandre et écrevisses (Garni)  
8,00€ Terrine de Foie gras de canard  
9,80€ Saumon fumé  
11,00€ Foie gras de Canard à la Truffe  
19,00€ 1/2 queue de langouste (Cuba)

## ENTRÉE CHAUDE

- 6,50€ Vol au Vent (Volaille, quenelles, champignons)  
6,80€ Vol au Vent de la Mer  
6,80€ Pavé de saumon à l'oseille  
7,80€ Vol au Vent (Ris de Veau, quenelles, champignons)  
7,80€ Douzaine d'escargots  
8,30€ Coquille Saint-Jacques  
9,80€ Cassolette d'escargots lutté  
sauce Meurette  
9,90€ Dos de loup de Mer au piment de Bresse  
10,80€ Pavé de sandre au Vin Jaune  
12,80€ Médaillon de lotte à l'Américaine  
13,80€ Gratiné de lotte, loup et Saint-Jacques  
sauce Homardine  
22,00€ 1/2 queue de langouste à l'américaine

## VIANDE, VOLAILLE & GIBIER

- 6,80€ Noix de jambon braisé sauce forestière  
7,50€ Fondant de Poulet farci aux Marrons  
9,90€ Cuisse de Poulet fermier aux écrevisses  
9,90€ Souris de cerf sans os au clessé  
du domaine Michel  
12,80€ Caille semi désossée farcie  
sauce Vin Jaune  
12,80€ Pavé d'autruche aux épices de Noël  
13,80€ Cuissot de chevreuil sauce Grand Veneur  
14,80€ Noix de Veau au bleu de Bresse  
14,80€ 1/4 de Poulet de Bresse à la crème  
17,80€ 1/4 de Poulet de Bresse  
aux Morilles et Vin Jaune

LE PLAISIR  
DE LA GASTRONOMIE  
TRADITIONNELLE  
EN BRESSE

## GARNITURES

- 3,00€ Gratin Dauphinois  
3,00€ Pommes Dauphines  
3,00€ Marrons  
4,30€ Poêlée hivernale  
5,30€ Gratin Dauphinois à la Truffe  
6,80€ Duo Paris et Morilles à la crème