

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

Tarifs Volailles, Gibiers & préparations bouchères

5,80€	Caille (la pièce)
10,80€	Cannette
10,80€	Canard
15,80€	Poularde Fermière
16,40€	Poulet de Bresse
16,80€	Cuisse de Chapon
18,50€	Dinde Fermière
19,80€	Chapon Fermier
19,80€	Pintade Chaponnée
23,50€	Oie (Pleine)
23,80€	Suprême de Chapon
25,00€	Poularde de Bresse
25,00€	Dinde de Bresse
31,80€	Poularde de Bresse Roulée
34,20€	Pigeon
41,00€	Chapon de Bresse

Gibier Frais

22,80€	Cuissot de Sanglier avec os
23,80€	Sauté de Cerf sans os
25,80€	Épaule de Chevreuil avec os
29,80€	Rôti de Cerf sans os
32,80€	Cuissot de Chevreuil avec os
58,80€	Dos de Cerf sans os

**AUTRES PRODUITS
SUR COMMANDE**

Tarif au kilo effilé

**Rôti de Pintade / Rôti de Chapon / Mignon de porc Morilles et Foie gras
Rôti de Dinde / Rôti de Canard**

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 2021.**

**BOUCHERIE
GALLET**

Sabrina & Jérôme MICHELET

22, Grande rue - 71500 LOUHANS
Tél. 03 85 75 13 71

www.boucherie-gallet.com

AGENCE PUBLICO - 11/2021 - BOUCHERIE GALLET
CHALON-SUR-SAÔNE B 320 944 911 - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Retrouvez-nous
sur notre page facebook



**BOUCHERIE
GALLET**

S & J

MICHELET

CAVIAR

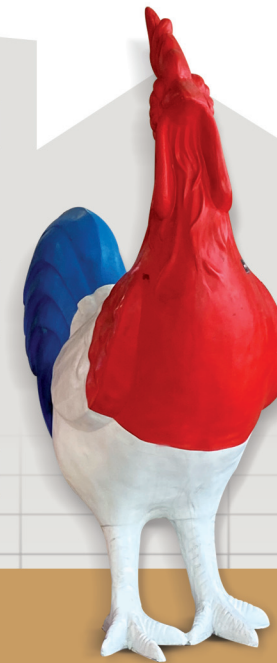
**FOIE GRAS
FRAIS**

GIBIER FRAIS

VIANDE ANGUS
CÔTE, FILET ET FAUX-FILET

WAGYU
FAUX-FILET

**GÉNISSE
CHAROLAISE**
DU DOMAINE MICHEL



**Magasin fermé
le 25 décembre
et le 1^{er} janvier**



Retrouvez-nous
sur notre page facebook

22, Grande rue - 71500 LOUHANS
Tél. 03 85 75 13 71
www.boucherie-gallet.com

DÉCOUVREZ LES MENUS

• Minimum 4 personnes

Contactez-nous dès maintenant pour réserver !

au 03 85 75 13 71

7 €

MENU ENFANTS

Duo de burger Foie gras (MF)
et Saumon fumé

★
Émincé de Volaille à la crème

★
Pommes dauphines

20 €

MENU TRADITION

Ballotine de Sanglier
à la gelée de groseille

★
Pavé de Sandre au Vin Jaune

★
Mijoté de Cuisse de Chapon à la Parisienne

★
Gratin Dauphinois

25 €

MENU GOURMAND

Terrine de Foie gras de Canard (MF)

★
Double filet de Bar farci sauce Basilic

★
Souris de Cerf sans os
au Clessé du Domaine Michel

★
Gratiné de racineux d'automne

35 €

MENU FESTIF

Terrine de Foie gras de Canard (MF)

★
Gratiné de Lotte, Langoustine
et Homard safrané

★
Caille semie-désossée farcie
sauce Vin Jaune

★
Gratin Dauphinois à la Truffe
et sa poêlée de légumes glacés

LA CARTE

Apéritif

- 0,95€ Mini choux Escargots
- 3,80€ Verrine Saint-Jacques
- 3,80€ Verrine au Saumon
- 4,20€ Verrine Foie Gras (MF)* et Figs
- 4,40€ Verrine de Homard et Langouste,
tartare de légumes
- 23€/kg Gougères
- 15€ Plateau apéritif chaud (20 pièces)
- 25€ Plateau apéritif froid (20 pièces)

Entrées froides

- 3,40€ Terrine de Lapin ou Volaille ou Canard
- 3,80€ Ballotine de Sanglier à la gelée de groseille
- 4,20€ Pâté croûte au Poulet de Bresse
- 4,40€ Terrine de la Mer
- 4,40€ Pâté croûte au Ris de Veau, Pistaches et Morilles
- 4,40€ Pâté croûte de Saumon et sa quenelle
- 4,50€ Ballotine de Chapon Truffée
- 5,80€ Esquisse d'artichaud au Saumon fumé
et sa Verrine
- 6,50€ Foie gras de Canard Maison
- 6,80€ Médaille de Saumon garni
- 8,80€ Saumon fumé Écosse Maison
- 11,50€ Foie gras d'Oie
- 18,00€ 1/2 Queue de Langouste

Entrées chaudes

- 5,80€ Vol au Vent (Ris de Veau, quenelles,
champignons)
- 6,20€ Gratin de Fruits de Mer
- 6,80€ Douze escargots de Bourgogne
- 7,00€ Pavé de Saumon à l'oseille
- 7,50€ Coquilles Saint-Jacques
- 8,80€ Pavé de Sandre au Vin Jaune
- 9,80€ Lotte à l'Américaine
- 12,80€ Double filet de Bar farci sauce Basilic
- 14,50€ Gratiné de Lotte, Langoustine
et Homard safrané
- 20,00€ 1/2 queue de Langouste à l'Américaine

Viande, Volailles et Gibier

- 5,80€ Jambon à l'os sauce Forestière
- 8,00€ Cuisse de Poulet Fermier aux Écrevisses
- 8,80€ Sauté de Chapon à la Parisienne
- 9,80€ Souris de Cerf sans os
au Clessé du Domaine Michel
- 12,80€ 1/4 de Poulet de Bresse à la crème
- 12,80€ Cuissot de Chevreuil Grand Veneur
- 12,80€ Caille semie-désossée farcie
sauce Vin Jaune
- 17,00€ 1/4 de Poulet de Bresse aux Morilles
et Vin Jaune

Garnitures

- 3,00€ Gratin dauphinois
- 3,00€ Gratiné de Racineux d'automne
- 3,00€ Pommes dauphines
- 3,00€ Marrons au jus
- 3,00€ Poêlée de légumes glacés
- 6,20€ Duo de Paris et Morilles

LE PLAISIR
DE LA GASTRONOMIE
TRADITIONNELLE EN BRESSE

* Foie gras de Canard Maison Français