Tous nos produits sont faits maison :
ils sont préparés et cuisinés sur commande, dans nos laboratoires.
Nous sélectionnons des ingrédients de qualité et de fraîcheur optimale pour vos réceptions.

**Prise de commandes :**
- **avant le 13/12 pour Noël**
- **avant le 20/12 pour Nouvel An**

**Retrait des commandes :**
- **le 24/12 à partir de 9h**
- **le 31/12 à partir de 9h**



*Votre artisan boucher taiteur*
*vous souhaite de belles fêtes de fin d'année !*

*Conçu par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique*

BOUCHERIE GUILLAUME

Artisan Boucher - Charcutier - Traiteur

# CARTE DES FÊTES 2026


26 rue Maurice Barrès, 88130 Charmes
Tél : 03 29 38 13 34
Du mardi au samedi 8h-12h30/14h-18h

www.boucherieguillaume.fr


**Le magasin sera fermé le mercredi 23 décembre**

## ENTRÉES FROIDES

SUR ASSIETTE INDIVIDUELLE

| | prix /pièce TTC |
|---|---|
| Foie gras de canard maison<br>IGP Sud Ouest, perles au Sauternes, pain d'épices | 12,50 € |
| Saumon fumé Label Rouge<br>origine Ecosse, fumé par nos soins, gambas Label Rouge | 12,50 € |
| Saumon Bellevue<br>Médaillon de saumon XL Label Rouge et sa garniture, gambas Label Rouge | 12,50 € |

## ENTRÉES CHAUDES

| | prix /pièce TTC |
|---|---|
| Escargots de Bourgogne<br>fait maison, 100% beurre, avec assiette en aluminium (prix à la douzaine) | 8,50 € |
| Bouchée à la reine<br>Ris de veau et champignons frais de Paris | 8,50 € |
| Cassolette de ris de veau et morilles | 12,50 € |
| Cassolette de St Jacques sur fondue de poireaux | 12,50 € |

## PLATS CUISINÉS

| | prix /pers TTC |
|---|---|
| Chapon en fricassée<br>sauce morilles et vin jaune | 12,90 € |
| Ballotin de pintade<br>sauce morilles et vin jaune | 14,90 € |
| Tournedos Rossini<br>sauce deux poivres | 18,00 € |
| Cocotte de lotte<br>sauce langoustine | 13,50 € |

## VIANDES ET VOLAILLES

À CUISINER

| | prix /kg TTC |
|---|---|
| Chapon fermier Label Rouge (env 3,5kg) | 22,80 € |
| Poularde fermière Label Rouge (env 2,4kg) | 19,80 € |
| Pintade chaponnée (env 1,8kg) | 29,80 € |
| Dinde fermière (env 3,5kg) | 26,80 € |
| Filet de canette | 35,80 € |
| Filet de boeuf | 79,80 € |
| Rosbeef (RTK) | 36,90 € |
| Ris de veau | 69,80 € |
| Grenadin de veau<br>façon Tournedos | 49,50 € |

Nous sélectionnons des saumons et des gambas Label Rouge, pour vous garantir une qualité et une fraicheur d'exception !

Les saumons sont fumés par nos soins aux copeaux de hêtre.

Pour mieux vous servir, nous vous invitons à réserver avant le 13 décembre pour le repas de Noël, et le 20 décembre pour le Nouvel An.

## NOS FARCES ET SAUCES

| | prix /kg TTC |
|---|---|
| Farce aux morilles | 22,80 € |
| Farce aux marrons | 15,80 € |
| Farce aux foie gras | 22,80 € |
| Sauce morilles vin jaune | 22,80 € |

## ACCOMPAGNEMENTS

| | prix /pers. TTC |
|---|---|
| Gratin Dauphinois à la crème d'Isigny | 3,90 € |
| Timballe de pommes de terre, coeur de girolles | 4,90 € |