



# GOTE BOUCHERIE

## ST ETIENNE DE ST GEOIRS

### NOS ROTIS CRUS

PRET A CUIRE  
MIS SOUS VIDE

### BOEUF

Rôti de boeuf façon "Niccolous", Foie gras maison & bismarques de truffes 59,00 € / kg

### VEAU

Rôti de veau façon Orloff, Faux-filet de veau, Lard paysan, Beaufort 39,90 € / kg

Paupiette de veau farcie Forestière (grivolles, cépes, trompettes) 30,00 € / kg

### AGNEAU

Baron d'agneau roulé et farci au beurre maître d'hôtel 39,00 € / kg

Gouronne de carré d'agneau farcie aux fines herbes (12 côtes: 6pers) 32,90 € / kg

### PORC

Echine de Noel farcie: Marrons, cépes, noix, jambon cru 22,00 € / kg

### VOLAILLE

Rôti de pouce de dinde à la Périgourdine 25,00 € / kg

Foie gras maison, gésiers confits, figues, noisettes

## GIBIERS FRAIS SUR COMMANDE

Nous pouvons vous proposer:

Biche, Sanglier, Pavé de cerf, Milignon de sanglier

### NOS VOLAILLES FESTIVES

PRET A CUIRE

Nous pouvons vous proposer:

Chapon, Dinde, Pintade, Canette, Poularde, Oie, Poulet

Pour un plat encore plus savoureux, nous vous proposons:

**Farce Périgourdine:** Foie gras maison, gésiers confits, figues, noisettes: 23,90 € le kilo

**Farce fine nature:** 15,00 € le kilo

### CONDITIONS DE RESERVATION POUR LE TRAITEUR & LA BOUCHERIE



La commande ne devient définitive qu'après paiement d'un acompte égal à 50 % de son montant. Le solde étant payable au moment du retrait des produits en boutique. L'acompte versé lors de la commande sera encaissé.

En cas d'annulation de la commande ou de demande de report par le client y compris motif lié à l'épidémie de Covid 19, celle-ci n'étant pas une force majeure ne pourra être remboursé.

En cas de variation à la baisse du volume de la commande, notifiée moins de 6 Jours avant la remise de celle-ci, la facturation sera établie sur la base initialement indiquée.