



COTE BOUCHERIE

ST ETIENNE DE ST GEOIRS



BOEUF

Filet de boeuf, Tournedos, Côte de Boeuf, Rosbeef



VEAU

Filet, Grenadin, Longe de veau,...



NOS VOLAILLES FESTIVES PRET A CUIRE

Chapon des Chambard, Chapon de Chasselay, Dinde noire, Pintade,
Canette de Barbarie, Canard de Barbarie, Poularde, Oie, Poulet,
Coq de Noël



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

Bocaux de marrons: 8.00 € pièce

Possibilité de cuire et découper vos volailles avec un supplément



GIBIERS FRAIS SUR COMMANDE

Biche, Sanglier, Pavé de cerf, Mignon de cerf



**DATE LIMITE DE COMMANDE: Traiteur &
Boucherie**



**NOEL: mardi 21 décembre 2021
JOUR DE L'AN: mardi 28 décembre 2021**

Samedi 4 Décembre 2021

Le restaurant sera ouvert à midi, un menu à la
"Découverte de nos nouveautés des fêtes"
vous sera présenté.



Uniquement sur réservation:
06.24.20.30.25 ou 06.11.13.56.58



MENU DEGUSTATION: Entrée Poisson Viande Dessert
33.00 : € TTC par personne (hors boissons)

Entremet de légumes aux œufs de truite & Millefeuille de
saumon

...

Boudin de poisson & Mousseline de truite

...

Suprême de volaille farci & Rôti de chapon

Crumble de légumes d'hiver

...

Duo de Bûches

POUR PASSER VOS COMMANDES POUR LES FETES



Click & Collect

Ou

par Téléphone: Du lundi au samedi de 9h00 à 18h30

06.24.20.30.25

06.11.13.56.58



ou



par mail

traiteurgiron@wanadoo.fr

DATE LIMITE DE COMMANDE: Traiteur & Boucherie

NOEL: mardi 21 décembre 2021

JOUR DE L'AN: mardi 28 décembre 2021

