

BOUCHERIE LA RAYOLAISE

04 94 05 60 20

MENU DES FÊTES

Caviar Français BAERI d'Aquitaine (10, 30 ou 50 grammes)

Plateau apéritif – Assortiment de verrines

Escargots de Bourgogne

Feuilleté de ris de veau aux cèpes

Coquilles Saint Jacques 3 noix avec corail

Saumon fumé Norvégien « Tranché main »

Foie gras de canard entier mi-cuit nature, truffé ou à la figue

Galantine de lapin aux pruneaux

Galantine de dinde au foie gras

Cake au foie gras nature et figues

Pâté croute de Noël (Canard et Foie gras)

Boudin blanc à la truffe ou à la figue

Cochon de lait farci reconstitué

Terrine périgourdine – Terrine de poulet à la truffe

Terrine de lapin pistaché

PLATS CUISINÉS

Daube de sanglier

Paupiettes de saumon au Chablis

Suprême de chapon sans os à la truffe

Sauté de veau aux girolles ou aux cèpes

Cailles farcies foie gras et truffe, en sauce

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de pomme de terre aux cèpes ou nature

Ecrasé de pomme de terre à la truffe

Poêlée forestière aux marrons

Galettes de courgettes

Flan de courgettes

VOLAILLES DE TRADITION FERMIÈRE (LABEL ROUGE)

Chapon, dinde, oie, pintade chaponnée, pigeons, cailles ...

Volailles désossées, farcies ...

Chapon de Bresse sur commande

Magret de canard au foie gras

GIBIERS (SUR COMMANDE)

Faisan, Lièvre, Sanglier, Chevreuil, Biche, Autruche ...

SPÉCIALITÉS RAYOLAISES

Rôti de boeuf farci au foie gras ou truffé

Filet mignon de porc truffé ou à la Rayolaise

Filet de boeuf

Rôti de chevreuil

Rôti de veau orloff

Selle d'agneau à la truffe

CAMEMBERT TRUFFÉ