

# 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**