



Joyeuses FÊTES



BOUCHERIE
TRAITEUR



CHARCUTERIE
RÔTISSERIE

BOUCHERIE
TRAITEUR



CHARCUTERIE
RÔTISSERIE



CARTE DES

Fêtes 2020



PENSEZ À COMMANDER
avant le dimanche 20 décembre 2020 pour Noël
et avant le dimanche 27 décembre 2020 pour le Nouvel An
Les commandes peuvent être prises directement soit au magasin,
soit par email : ronan@boucherie-charcuterie-fouesnant.fr
ou soit par téléphone au 02 98 56 00 23



32, rue de Cornouaille
29170 FOUESNANT
02 98 56 00 23

ronan@boucherie-charcuterie-fouesnant.fr

www.ronan-jacq.fr

Ne pas jeter sur la voie publique



Pour l'apéritif

Croquette d'escargots de l'île de Groix	7€70 l'assiette de 12 pièces
Mignardises salées froides ou chaudes	0€95 pièce
Mini navette foie gras	1€20 pièce
Macaron pomme foie gras	1€40 pièce
Pain surprise charcuterie (environ 60 toasts)	26€90 pièce
Pain surprise de la mer (rillettes de poisson environ 60 toasts)	31€90 pièce

Nos Entrées Froides

Foie gras canard nature	132€00 le kg
Foie gras canard aux poivres de Sichuan	133€60 le kg
Saumon gravlax ou fumé	56€80 le kg
Mille feuille de saumon fumé à la crème à l'aneth	5€60 la part
1/2 langouste Belle Vue	25€50 pièce
Coquille de crabe	4€90 pièce
Assortiment de galantines	
Assortiment de terrines et de rillettes	
Assortiment de pâté en croûte	
Assortiment de terrines de poisson	

Nos Entrées chaudes

Boudin blanc à l'ancienne	18€20 le kg
Boudin blanc forestier	18€70 le kg
Boudin blanc Morilles	23€80 le kg
Boudin blanc Truffé	29€40 le kg
Cassolette de Saint Jacques aux crevettes et Pommeau	7€80 pièce
Tourte ris veau et foie gras	8€90 pièce
Coquille Saint Jacques à la bretonne	5€20 pièce
Escargots à la bourguignonne de l'île de Groix	7€00 l'assiette de 12 pièces

Nos Poissons

Pavé de lotte à l'armoricaine	13€90 la part
Filet de bar cuisiné au Champagne*	14€10 la part
Filet de Saint Pierre sauce langoustines*	15€40 la part
Filet dorade sauce aux Saint Jacques	14€95 la part

Nos Viandes

Filet de canette farci aux cèpes laqué au miel	15€45 la part
Noisette d'agneau au poivre blanc Sarawak*	16€50 la part
Pavé de veau sauce aux truffes	17€40 la part

Nos Volailles

Gigolette de chapon sauce aux morilles *	12€90 la part
Suprême de chapon à la royale	13€95 la part
Suprême de poularde sauce aux girolles*	13€40 la part
Chapon entier désossé farci cuit	43€90 le kg
Pintade désossée farce royale cuite	36€20 le kg

Accompagnement des Poissons, Viandes et Volailles

Poêlée de potimarron, châtaignes et pleurotes * / Gratin dauphinois *
Écrasé de pommes de terre au foie gras
Gratin de panais au Cantal et champignons des bois / Feuilleté de légumes

*les plats marqués d'un astérisque peuvent être préparés sans sel ajouté
Une garniture au choix est comprise pour une part facturée. Une garniture supplémentaire sera facturée 2€90 la part

Plateaux Fromages

60g / personne 2€60 la part

Différents Fromages au choix suivant disponibilité du moment
Tomme d'Ouessant aux Algues / Morbier / Trappe de Timadeuc
Comté / Le Cabrissac / Chèvre cendré / Saint Nectaire
Reblochon / Camembert

Du Côté de la Boucherie

Assortiments de préparations bouchères crues Bœuf, Veau, Agneau et Porc

VOLAILLES

Chapon fermier de Pluguffan	24€60 le kg
Suprême de chapon	27€40 le kg
Pintade fermière de Pluguffan	14€90 le kg
Chapon de pintade fermier du Raguet	26€80 le kg
Poularde fermière du Raguet	21€10 le kg
Canette fermière de Challans	15€90 le kg
Dinde fermière du Raguet	23€40 le kg
Oie fermière	29€90 le kg
Poulet fermier de Pluguffan	12€90 le kg
Caille fermière de Challans	6€80 pièce

VOLAILLES FARCIES

Chapon fermier désossé farci pruneaux Armagnac	34€60 le kg
Pintade désossée farce royale	26€20 le kg
Gigolette de chapon farcie abricot cognac	27€60 le kg
Râble de lapin désossé farci	28€90 le kg

FARCE

Farce forestière	16€50 le kg
Farce pruneaux Armagnac	16€90 le kg
Farce royale	18€50 le kg
Farce abricot Cognac	16€90 le kg