



❧ Boucherie Artisanale ❧

*Chez
Pascal &
Virginie*

Charcuterie ❧❧❧ Volaille

**NOS PROPOSITIONS POUR
VOS REPAS DE FÊTES**



Cocktails et apéritifs

Saucisson sec à la truffe noire du Périgord {1.6%} et à la truffe brumale (0.4%)

Saucisson sec au cœur de foie gras

Saucisses cocktails (boudin blanc, boudin blanc truffé, boudin noir et francfort)

Jambon cru à la truffe

Jambon Ibérique 3 D (désossé, découenné et dégraissé)

Rostello aux truffes d'été (1.1%)

Entrées froides et charcuterie fine

Saumon fumé d'élevage Norvégien de chez Barthouil

Terrine de filet de saumon à l'oseille

Galantine de biche aux myrtilles et son cœur de bloc de foie gras

Pâté en croute de perdrix, pommes et cassis noir de Bourgogne

Lingot de Noël au chapon et au foie gras de canard

Lobe de foie gras entier, nature ou au piment d'Espelette(300gr)

Lobe de foie gras entier mi-cuit IGP du sud-ouest (430gr)

Foie gras de canard entier au Jurançon à la coupe

Boudin blanc à la truffe (1.1%)

Boudin blanc au cognac fine de champagne

Crêpinette nature, truffée {1.1%} ou au foie gras (20%)

Entrées chaudes

Escargots de Bourgogne

Rondes de ST Jacques aux petits légumes

Feuilleté bloc de foie gras de canard aux pommes et calvados

Tourte au canard et champignons forestiers

Croustillant de chèvre Ste-Maure aux pommes caramélisées

Croustillant de camembert au confit de cidre

Roses de Noël au chapon, morilles et vin jaune

Plats chauds

Pavé de chapon sauce Morilles
Parmentier de cèleri, châtaignes et champignons
Ecrasé de pommes de terre et bloc de foie gras de canard
Flan de butternut
Gratin de légumes d'antan et girolles
Marrons confits

Volailles

Dinde fermière
Chapon fermier
Pintade chaponnée
Poularde fermière
Caille
Canette
Pigeon
Roti de foie gras de canard
Coquelet
Tournedos de canard
Paupiette de pintade farce au foie gras et cœur fondant aux figues
Paupiette de pintade farce aux cèpes et cœur fondant aux marrons

Toutes nos volailles sont prêtes à cuire et peuvent être farcies (farce maison)

Boucherie

Tournedos de bœuf
Roti de bœuf
Roti de veau aux cèpes
Roti de veau Orloff
Paupiettes de veau

Pour toute autre spécialité, n'hésitez pas à demander à Pascal ou Virginie.



Dans le souci de vous satisfaire, prévoyez vos commandes au plus tôt :

Par téléphone au 05 56 92 74 26

Par le biais de notre formulaire contact sur notre site :

www.boucherie-nansouty.fr

**PASCAL ET VIRGINIE VOUS REMERCIENT POUR VOTRE FIDÉLITÉ, ET
VOUS SOUHAITENT UN JOYEUX NOËL ET UNE BONNE ET HEUREUSE
ANNÉE 2021.**

