

NOS PROPOSITIONS POUR LES FÊTES

Nos cocktails et apéritifs

- Saucisson sec au coeur de foie gras
- Jambon cru à la truffe
- Jambon cuit braisé extra iberico
- Saucisses cocktails (boudin blanc ou boudin blanc truffé, boudin noir et Francfort)
- Salami aux truffes d'été, enrobé de Parmigiano reggiano 24 mois AOP
- Rillettes de saumon au zeste de citron et aneth, à la crème d'Isigny (AOP)
- Rillettes de Saint-Jacques au zeste de citron et aneth, à la crème d'Isigny (AOP)
- Gambas à la crème légère et zestes de citron
- Gambas à la méditerranéenne
- Trio de mini poivrons à la ricotta
- Oeuf de Noël au saumon et à la truffe (35g)
- Oeuf de Noël aux crevettes (35g)
- Mini crème brûlée charcutière au foie gras de canard (40g)
- Mini burgers cheese + bacon
- Mini burgers brie à la truffe d'été + cèpes bacon

Entrées froides et charcuterie fine

- Saumon fumé d'élevage norvégien de chez Barthouil
- Pâté croûte pyramide des saveurs (canard, pistaches, champignons cuisinés)
- Pintade farcie au foie gras de canard, figes et pain d'épices
- Petit pâté de canard aux figes
- Noix de ST Jacques façon tartare
- Douceur foie gras et pommes façon tatin (90g)
- Foie gras de canard entier au jurançon à la coupe
- Boudin blanc au cognac fine de champagne
- Boudin blanc à la truffe (1,1%)

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

retrouvez toutes les infos sur www.boucherie-nansouty.fr

Entrées chaudes

- Escargots de Bourgogne
- Ronde de Saint-Jacques aux petits légumes
- Feuilleté bloc de foie gras de canard aux pommes et calvados
- Tourte de canard aux champignons forestiers
- Croustillant de chèvre Saint-Maure aux pommes caramélisées
- Bouchées à la reine charcutière
- Eclats de Saint Jacques et écrevisses de Louisiane au Yuzu

Plats chauds et leurs accompagnements

- Sauté de chevreuil sauce grand veneur
- Joue de boeuf confite au vin rouge
- *Pommes Dauphine*
- *Pommes paillason*
- *Gratin dauphinois à la crème (pièce de 90g)*
- *Gratin dauphinois à la truffe noire*
- *Embeurrée de pommes de terre*
- *Purée de butternut et noisettes*
- *Marrons confits*

Volailles

- Dinde fermière
- Chapon fermier
- Poularde fermière
- Caille
- Pigeon
- Coquelet
- Paupiette de pintade farce au foie gras et cœur fondant aux figes
- 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 boeuf
- Rôti de boeuf
- Filet de boeuf
- Rôti de veau aux cèpes
- Rôti de Veau Orloff
- Paupiettes de veau

PASCAL ET VIRGINIE VOUS REMERCIENT POUR VOTRE FIDÉLITÉ, ET VOUS SOUHAITENT UN JOYEUX NOËL ET UNE BONNE ET HEUREUSE ANNÉE 2024.