

VIANDES & VOLAILLES FESTIVES

BŒUF génisse limousine

- Carré de faux filet, pièce à rôtir minimum 8 personnes... **57,50€** le kg
(Pièce noble du boeuf représentante du savoir faire de la boucherie artisanale française)
- Rôti de bœuf de qualité extra... **38,90€** le kg
- Façon tournedos, pièce individuelle de 2,5 cm d'épaisseur... **39,90€** le kg
- Pièce à fondue... **41,90€** le kg
- Côte de bœuf, maturation entre 2 et 5 semaines... au cours
- Filet de boeuf, rôti, tournedos, chateaubriand... au cours

VEAU spécialité des boucheries LEBŒUF

- Rôti de veau de Noël
(farce fine, foie gras, pain d'épices, orange confites)... **59,90€** le kg

VOLAILLES

- Chapon fermier des Landes... **19,90€** le kg
- Poularde fermière des Landes... **17,90€** le kg
- Mini chapon fermier... **21,90€** le kg
- Chapon de pintade fermier des Landes... **24,90€** le kg
- Oie fermière d'Anjou... **31,90€** le kg
- Chapon de Bresse AOP... **59,90€** le kg
- Poularde de Bresse AOP... **49,90€** le kg
- Dinde de Bresse AOP... **39,90€** le kg
- Suprême de chapon fermier... **33€** le kg
- Suprême de Poularde fermière... **35€** le kg
- Magret de canard fermier... **37€** le kg
- Foie gras de canard français qualité extra... **99€** le kg
- Farce fine à l'armagnac... **29€** le kg

LES COMMANDES

Merci de passer vos commandes en boutique ou sur notre site internet www.boucherie-leboeuf.fr. Nous ne prendrons aucune commande par téléphone. Des arrhes valideront votre commande, un numéro sera attribué à celle ci et vous sera demandé lors de l'enlèvement convenu.

POUR NOËL :

- Commandes à passer au plus tard le mercredi 17 décembre.

POUR LE NOUVEL AN :

- Commandes à passer au plus tard le mardi 23 décembre.

LES HORAIRES

Boutique 84 rue d'Auron, Bourges
Boutique 60 rue de Malitorne, Saint-Doulchard

Mardi 23 décembre	8 h 30 - 13 h / FERMÉ
Mercredi 24 décembre	8 h 30 - 16 h
Judi 25 décembre	FERMÉ - JOYEUX NOËL
Vendredi 26 décembre	9 h - 12 h 30 / 15 h 30 - 19 h
Samedi 27 décembre	9 h - 13 h / 15 h - 18 h
Mardi 30 décembre	9 h - 12 h 30 / 15 h 30 - 19 h
Mercredi 31 décembre	8 h 30 - 16 h
Judi 1 ^{er} janvier	FERMÉ - BONNE ANNÉE
Vendredi 2 janvier	9 h - 12 h 30 / 15 h 30 - 19 h
Samedi 3 janvier	9 h - 13 h / 15 h - 18 h

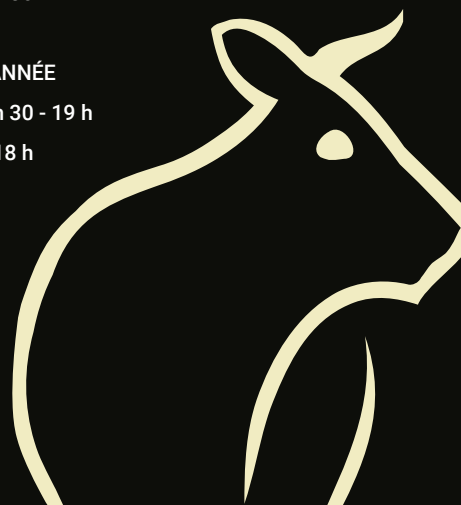


Ne pas jeter sur la voie publique



Crédit photos : www.freeptk.com

Boucherie LEBŒUF
Annick et Eric MEILLEUR OUVRIER
DE FRANCE



Eric LEBŒUF
Meilleur Ouvrier de France
Accompagné de ses bouchers et
charcutiers hautement qualifiés

ENTRÉES FROIDES

- Opéra de saumon fumé 5,90€ la pièce
- Demie langouste à la façon du chef 26,90€ la pièce
- Galantine de volaille pistachée à l'armagnac 39€ le kg
- Galantine de gibier aux morilles 45€ le kg
- Pâté en croûte au foie gras 57€ le kg
- Saumon écossais fumé à la ficelle 89€ le kg
- Foie gras de canard français mi cuit au porto blanc 169€ le kg

ENTRÉES CHAUDES

- Bouchée au magret de canard fumé et pleurotes 7€ la pièce
- Bouchée à la reine aux ris de veau français 8,20€ la pièce
- Coquille Saint-Jacques label rouge de Saint-Brieuc à la normande 9,20€ la pièce
- Boudin blanc nature maison 23,50€ le kg
- Boudin blanc truffé 1% 30€ le kg



PLATS CUISINÉS

- Pavé de cerf sauce grand veneur 13,90€ la part
- Filet de bar sauce beurre blanc 15,90€ la part
- Paleron de veau confit sauce forestière 17,90€ la part
- Poularde des Landes, découpée, sauce morille (5 personnes) 84€ la poularde

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin dauphinois aromatisé à la truffe 3,20€ la part
- Flan d'échalote 3,20€ la part
- Risotto aux champignons 3,20€ la part
- Pommes de terre grenaille au thym 3,20€ la part

NOUVEAU

- plateau de fromage 6 variétés (6/8 personnes) 50€ le plateau



MENU POISSON 35€

- Opéra de saumon fumé
- Coquille Saint-Jacques à la normande
- Filet de bar sauce beurre blanc
Risotto aux champignons
- Écrin chocolat noisette



MENU VIANDE 35€

- Galantine de volaille
- Bouchée à la reine
- Paleron de veau confit sauce forestière
Flan d'échalote
- Écrin chocolat noisette

Pensez à notre plateau de fromage

