

POUR DES
FÊTES
EXTRAORDINAIRES

Boucherie Saint-Pierre - Mad'O Delicatessen
7, rue Saint-Pierre 28100 Dreux
02.37.42.03.85
boucheriesaintpierre@gmail.com



Idées apéritives chaudes

Boudins cocktail	35.90 €/Kg
Cake au saumon 150 g	7.60 €/p
Petits feuilletés apéritifs	15.00 €/10p
Mini quiches assorties	15.00 €/10p
Mini burger bœuf Comté	3.00 €/p
Mini burger homard citron	3.00 €/p
Mini croque-monsieur à la truffe	2.00 €/p

Idées apéritives froides

Œuf de Noël St-Jacques mandarine ...	3.60€/p.
Cuivré de Saint-Jacques & asperges ..	4.20 €/p
Verrines assorties	3.20 €/p
Fraîcheur mangue & St-Jacques	5.90 €/p
Fraîcheur foie gras & poires	6.50 €/p
Mini canelé salé	0.80 €/p
Mini poivrons ricotta	47.00 €/Kg

Charcuteries festives

Ballotine de pintade au Cognac	7.50 €/p	Jambon rostello à la truffe	67.90 €/Kg
Pâté en croûte Richelieu	36.50 €/Kg	Galantine de pintade maison	37.50 €/Kg

Boudins blancs fabrication maison

Nature	29.50 €/Kg	Morilles	35.00 €/Kg
Truffé 5%	48.50 €/Kg	Châtaignes	33.50 €/Kg

Entrées froides

Foie gras de canard mi-cuit maison mariné		Saumon fumé de Norvège	132.00 €/Kg
au vin moelleux ou nature	150.00 €/Kg	Eclair salé Saint-Jacques	7.00 €/p
Terrine de tourteaux et homard	45.50 €/Kg	Douceur foie gras & pommes tatin ...	7.00 €/p
Terrine de langouste thym citron ...	49.50 €/Kg	Délice nordique au saumon	7.50 €/p

Entrées chaudes

Cassolette de ris de veau & morilles ..	9.80 €/p	Escargots de Bourgogne Maison	13.00 €/12
Bouchée ris de veau	7.60 €/p	Coquille St-Jacques à la normande	9.50 €/p
Tourte St-Jacques & ris de veau	5.80 €/p	Bouchée aux fruits de mer	6.90 €/p
Délice de Saint-Jacques au Riesling ...	7.30 €/p	Pâté en croûte Belle Aurore	49.50 €/Kg

Plats cuisinés

Ris de veau à la crème de morilles	19.50 €/p
Surprise de filet de bœuf sauce morilles ou foie gras	19.50 €/p
Poularde sauce Périgord aux figues confites à l'Armagnac	13.20 €/p
Moelleux de chapon braisé au jus de morilles	13.50 €/p
Filet de sandre sauce aux morilles	12.50 €/p
Filet de bar sauce champagne	15.50 €/p
Sauté de biche à l'Armagnac	38.50 €/Kg
Végé : Lasagne de butternut, châtaignes et chèvre frais	27.00 €/Kg

Accompagnements

Flan de poireaux maison	15.50 €/Kg	Gourmandise de châtaignes et	
Purée truffée maison	27.50 €/Kg	champignons à la crème	35.50 €/Kg
Purée de marron maison	27.50 €/Kg	Pommes dauphine artisanales	28.50 €/Kg
Gratin dauphinois maison	14.50 €/Kg	Purée de butternut & noisettes	28.80 €/Kg
Gratin dauphinois truffé maison	27.50 €/Kg	Pommes aux airelles	2.50 €/p

Toutes les recettes de fêtes sont sur notre site www.boucheriestpierre.fr

N'hésitez pas à le consulter

Suggestions du boucher

Spécialités crues

Côte de bœuf Limousine au foie gras	au cours
Côte de bœuf Normande maturée dans notre cave	au cours
Tournedos de magret de canard au foie gras	49.50 €/Kg
Filet de bœuf en feuilleté & sa sauce morilles ou foie gras	19.50 €/p
Gigot d'agneau des Charentes	38.00 €/Kg

Spécialités de rôtis prêts à cuire

Et la recette

Rôti de chapon farce fine aux cèpes	38.50 €/Kg
Rôti de dinde fermière farce fine aux pommes & marrons	32.50 €/Kg
Rôti d'oie fermière farce fine aux pommes & marrons	39.50 €/Kg
Rôti de pintade fermière farce fine aux morilles	31.50 €/Kg
Caille désossée farce fine aux morilles	10.90 €/p
Rôti de magret de canard au foie gras	49.50 €/Kg
Couronne de magret de canard aux fruits	37.90 €/Kg
Melon de dinde	18.00 €/Kg

Sauces pour accompagner vos viandes, volailles & gibiers

Crème de morilles, crème de cèpes, foie gras, poivre, grand veneur.

Farces fines maison

Truffée 5 %	39.50 €/Kg	Cèpes	28.00 €/Kg
Morilles	32.00 €/Kg	Pommes & marrons	28.00 €/Kg

Volailles du Perche ou

Chapon	27.50 €/Kg
Dinde fermière	23.80 €/Kg
Poularde	19.50 €/Kg
Oie fermière	23.50 €/Kg
Chapon de pintade	24.50 €/Kg

Volailles françaises

Pigeon	39.50 €/Kg
Caille	28.50 €/Kg
Canette	18.60 €/Kg
Coq	13.50 €/Kg
Poule	11.80 €/Kg

Volailles de Bresse AOC sur commande

Dinde, Chapon roulé, Poularde roulée

Gibiers

Gigue de chevreuil, Lièvre, Cuissot de sanglier, Filet de Biche

En boutique

Cuisson des volailles et rôtis farcis sur demande.

Fromages au lait cru ou pasteurisés. Sélection de vins fins.

N'hésitez pas à nous consulter pour vos menus,
nous serons heureux de vous donner recettes et conseils.

Menus

Menu complet 34.00 €/p

Menu sans dessert 30.00 €/p

Mise en bouche

Mini pâté en croûte au magret de canard & aux abricots

Entrée au choix

Foie gras de canard mi-cuit maison

ou Galantine de pintade maison

ou Terrine de truite et pépites de jambon Serrano

Plat au choix

Pavé de veau sauce morilles

ou Magret de canard sauce figues & foie gras

ou Loup de mer sauce crustacés & Cognac

Accompagnement au choix

Poêlée de légumes aux châtaignes

ou Gratin dauphinois

Dessert au choix

Bûche "la Cerise sur le Gâteau" chocolat ou fruits

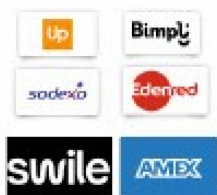
Pour 6 menus achetés, une bouteille de rouge Domaine du Mage offerte

Toute l'équipe vous souhaite de très belles fêtes

Pour mieux vous servir, la boutique reste ouverte tous les jours pendant les fêtes

de 7h00 à 19h00.

Fermé le jeudi 1er janvier.



BOUCHERIE SAINT PIERRE
Céline WILLEMOT
7-9 rue Saint Pierre
28100 DREUX



Depuis 2014, Les Compagnons du Gout soutiennent l'Association Petits Princes
qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble !
Un sachet de guimauves acheté en boutique 3€, c'est 3€ reversés intégralement à l'association.
Un achat utile pour les enfants et leurs familles !
Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com

