

VIANDES & VOLAILLES

INCONTOURNABLES TRADITIONS



tarif/personne

LES VOLAILLES

Chapon désossé et farci aux morilles, girolles et Savagnin, sauce Savagnin 9,90 €

Coq au vin Jaune et morilles 9,90 €

Pintade désossée farcie aux langoustines 8,00 €

Dinde désossée farcie aux marrons 6,50 €

Filet de canard aux Griottines © 9,50 €

Caille désossée farcie aux morilles et foie gras 9,90 €

LE BŒUF

Pavé de bœuf, sauce au foie gras 8,00 €

LE VEAU

Morillade Comtoise, sauce aux morilles et vin Jaune 9,90 €

Rôti de veau farci aux figues et foie gras 8,50 €

LES GIBIERS

Mijoté de gibier en civet 7,00 €

Cuissot de chevreuil, sauce Grand-Veneur 8,00 €

Pavé de cerf, sauce Grand-Veneur 9,80 €

Afin de pouvoir donner le plus de soin à nos clients, merci de passer au plus tard vos commandes avant :

Noël : le mercredi 18 décembre 2024

Nouvel An : le vendredi 27 décembre 2024



ACCOMPAGNEMENTS

VARIATIONS GOURMANDES

tarif/personne

Gâteau de pommes de terre aux morilles 4,00 €

Gratin Comtois 2,20 €

Nid de pommes de terre aux champignons 3,00 €

Fagots de haricots verts (lien végétal) 2 pièces 2,60 €

Tagliatelles de légumes au sésame 2,80 €

Risotto au céleri 3,00 €

Panais rôtis aux amandes et cannelle 3,00 €

Crumble de potimarron, patates douces, noix de cajou 3,00 €

CARTE DU BOUCHER

SUR COMMANDE OU EN BOUTIQUE

Viandes locales, volailles fermières de Bresse, des Landes

Gibiers frais

Fondue bourguignonne, chinoise, pierrade

Sur commande, les volailles pourront être farcies ou précuites au bouillon. Nos viandes cuisinées sur la carte peuvent vous être préparées crues à cuisiner comme vous le souhaitez ! Toutes nos charcuteries et nos plats cuisinés sont élaborés par nos soins.

Tarif valable jusqu'au 31/01/2025. Les prix en euros s'entendent TTC, TVA à 5,5% comprise, marchandise enlevée au magasin. TVA à 20% incluse sur toutes les boissons alcoolisées. Les produits ne sont ni repris, ni échangés. Les plats et terrines sont consignés. Nos produits festifs sont de fabrication maison. Variations de prix possibles suivant le cours du marché. Produits dans la limite des stocks disponibles. SIRET 492 010 897 00022



Création graphique : Numero 20 - www.numero20.fr
Ne pas jeter sur la voie publique.
Photos non contractuelles.
Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

5 rue de l'Hôtel de Ville
39600 ARBOIS
Tél. : 03 84 66 04 25
www.boucherie-grosjean-jura.fr

HORAIRES EXCEPTIONNELS

Mardis 24 et 31/12/24 de 07H00 à 17H00
Fermeture Mercredis 25/12/24 et 01/01/25

COLLECTION FESTIVE



Avec nos vies à 100 à l'heure ou par manque d'idées, cuisiner peut parfois s'avérer compliqué. Et si, pour ces fêtes de fin d'années, vous épatez vos invités ? Le pari est osé mais lancé...

La solution ? Nos fabuleuses créations de fête vous faciliteront la tâche avec de la gourmandise et de l'originalité au menu.

Des fêtes pleines de surprises et de raffinement en perspective !

MISES EN BOUCHE

CRÉATIONS APÉRITIVES

tarif/pièce

Pain surprise	70 pièces	35,00 €
Pain nordique	24 pièces	28,00 €
Plateau canapés	24 pièces	28,80 €
Plateau verrines	20 pièces	32,00 €
Mini-burger	la pièce	1,80 €
Mini-bouchée escargot	la pièce	1,20 €
Navette crème de saumon	la pièce	1,30 €

SPÉCIALITÉS MAISON

À DÉGUSTER SANS MODÉRATION

Terrines, ballotines, foie gras, terrines de poisson, tourtes aux morilles et vin Jaune, boudins blancs nature ou truffés...

N'hésitez pas à venir vous renseigner en boutique.

MENUS À SAVOURER

tarif/personne

POLAIRE 22,00 €

Ballotine de canard au foie gras et à la figue rôtie
Coquille Saint-Jacques

Dinde désossée farcie aux marrons
Crumble de potimarron, patates douces,
noix de cajou

NEIGE 32,00 €

Foie gras de canard au Macvin
et son confit d'oignons
Liégeois de butternut et châtaignes

Caille désossée farcie aux morilles et foie gras
Nid de pommes de terre aux champignons
Panais rôtis aux amandes
et cannelle

LES ASTUCES DU CHEF

Utilisez de préférence un four traditionnel. Pensez à chauffer vos assiettes.
Coquilles Saint-Jacques : 20 min à 150°.
Escargots pur beurre : 10 min à 200°.
Poissons, viandes et accompagnements : nous vous indiquerons la durée de réchauffage avec la température du four.
Sauces : Réchauffer à feu doux dans une casserole.

ENTRÉES FROIDES MILLE SAVEURS

tarif/pièce

Foie gras de canard au Macvin et son confit d'oignons (env.55 grs)	9,50 €
Ballotine de canard au foie gras et à la figue rôtie	5,50 €
Cubik de saumon farci aux écrevisses	7,00 €
Liégeois de butternut et châtaignes	7,50 €
Saumon ou truite fumés par nos soins (100 grs)	8,00 €
Dôme à la <i>Truite fumée des Planches</i> et avocat	7,50 €
Médaille de saumon garni	7,00 €
1/2 langouste à la Parisienne	21,00 €

ENTRÉES CHAUDES

ÉMOTIONS DÉLICATES

tarif/pièce

Croûte forestière aux morilles	8,50 €
Escargots de Bourgogne 12 pièces	7,50 €
Cassolette d'écrevisses à la bisque de homard (dont consigne 2 €)	9,50 €
Boudin blanc truffé (3%), sauce aux truffes	7,00 €
Coquille Saint-Jacques	8,00 €
Croustillant de <i>Truite des Planches</i> au vin Jaune	8,00 €
Vol au vent (ris de veau, cervelle, quenelles, champignons)	6,50 €