

VIANDES & VOLAILLES

INCONTOURNABLES TRADITIONS

tarif/personne

VOLAILLES

Cuisse de chapon farcie aux truffes 9,90 €

et foie gras

Coq désossé et farci au vin Jaune et morilles 9,90 €

Pintade désossée et farcie aux fruits secs et miel 8,00 €

Lapin désossé et farci aux cèpes et foie gras 8,90 €

Poularde farcie aux noisettes et sauge 7,90 €

BOEUF

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

(précuitt ou cru)

VEAU

Morillade Comtoise, sauce aux morilles 9,90 €

et vin Jaune

Pavé de veau, sauce aux morilles 8,50 €

GIBIERS

Mijoté de gibier en civet 7,00 €

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

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

POISSON

Filet de truite farci, 9,50 €

fondué de fenouil au Pontarlier

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

Noël : jeudi 18 décembre 2025

Nouvel An : vendredi 26 décembre 2025

ACCOMPAGNEMENTS

VARIATIONS GOURMANDES

tarif/personne

Gâteau de pommes de terre aux morilles 4,00 €

Gratin Comtois 2,20 €

Lingot de polenta aux trompettes 2,80 €

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

Écrasé de pommes de terre aux noisettes 3,00 €

Fondue de poireaux et fenouil 2,20 €

Pommes de terre rôties et topinambours 2,80 €

Crumble de courge, pain d'épices 4,00 €

et noix de cajou

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 précuittes 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 31/01/2026. 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

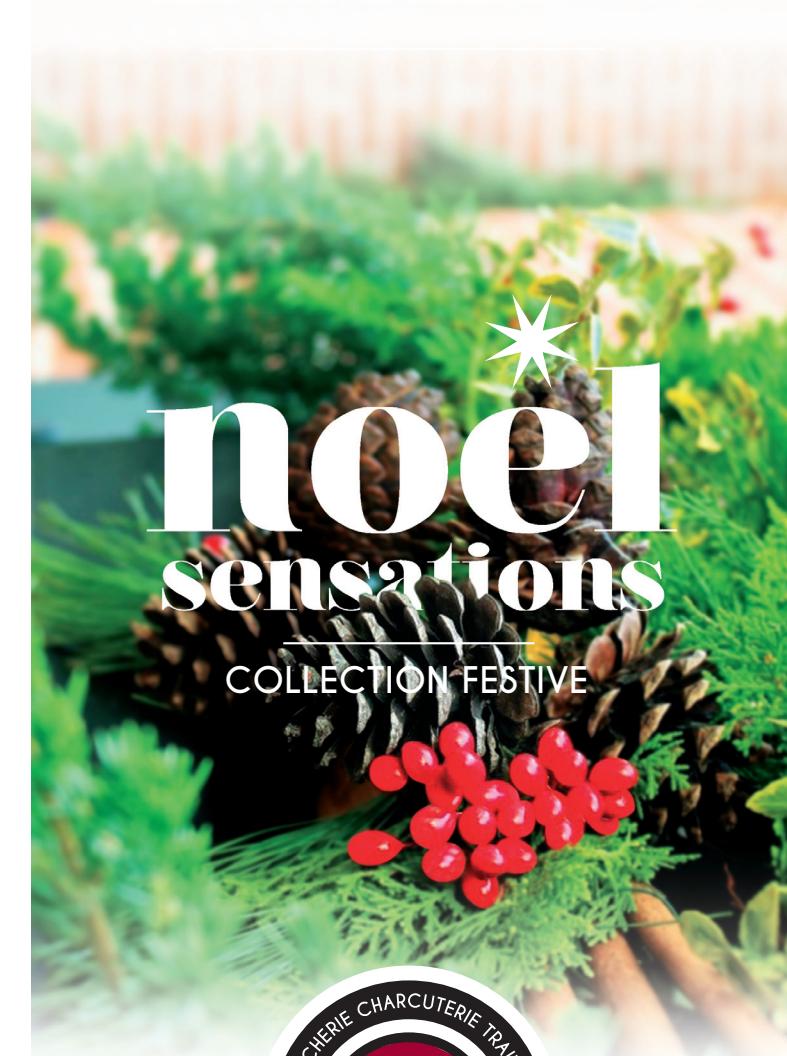
Tél. : 03 84 66 04 25

www.boucherie-grosjean-arbois.fr

HORAIRES EXCEPTIONNELS

Mercredis 24 et 31/12/25 de 07H00 à 16H30

Fermeture Jeudis 25/12/24 et 01/01/26



Cette année, on pousse la porte des cuisines, ce lieu particulier où l'atmosphère est délicieuse et chaleureuse.

Tandis que tous le monde s'active, d'alléchantes odeurs se font sentir. C'est l'heure de passer à table... La Maison Grosjean à mis les petits plats dans les grands pour faire de ces repas un vrai moment de fête. Des produits de qualité et raffinés, pas de doute, voilà un Beau Noël qui se prépare... Joyeuses Fêtes !

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

SAPIN 22,00 €

6 escargots de Bourgogne
Terrine de saumon, cabillaud et céleri
Lapin désossé et farci aux cèpes et foie gras
Écrasé de pommes de terre aux noisettes

ÉTOILE 32,00 €

Foie gras de canard au Macvin et son confit d'oignons
Feuilleté aux écrevisses
Cuisse de chapon farcie aux truffes et foie gras
Crumble de courge, pain d'épices et noix de cajou
Fagot de haricots verts



LES ASTUCES DU CHEF

Utilisez de préférence un four traditionnel. Pensez à chauffer vos assiettes. Coquilles Saint-Jacques: 20min à 150°. Escargots pur beurre: 10min 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)	9,00 €
Cappuccino de courges, châtaignes et paprika fumé	7,50 €
Cheesecake de saumon	7,50 €
Terrine de saumon, cabillaud et céleri	6,90 €
Saumon ou truite fumés par nos soins (100 grs)	8,00 €
Médaillon de saumon garni	6,90 €
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 €
Feuilleté aux écrevisses	7,50 €
Boudin blanc truffé (3%), sauce aux truffes	7,00 €
Coquille Saint-Jacques	8,00 €
Oreiller de la Belle Aurore mini. 2 pers.	8,00 €
Vol au vent (ris de veau, cervelle, quenelles, champignons)	6,50 €