



Le bœuf chantant



<http://leboeufchantant.fr>

FÊTES DE FIN D'ANNEE 2016

Comme chaque année « Le Bœuf Chantant » vous propose ses menus et plats à emporter .

Afin de vous garantir la disponibilité de nos produits, nous vous conseillons fortement de passer vos commandes dès que possible.

Tel: 04 42 57 42 22

Didier: 06 84 12 35 99 Julien: 06 80 14 77 92

e-mail: leboeufchantant@orange.fr site internet: <http://leboeufchantant.fr>

Nous vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année

Didier & Julien

NOS MENUS A EMPORTER

22.80 €

Menu de la mer

Saumon fumé écossais label rouge

Feuilleté de Saint-Jacques

Dos de loup sauce safranée aux
fruits de mer

22.80 €

Menu foie gras

Foie gras de canard

12 escargots de Bourgogne

Caille farcie au foie gras sauce
aux cèpes

Prix ttc marchandises emportées

ENTREES ET HORS D'ŒUVRES

Nos hors d'œuvres:

Foie gras de canard cuit maison , terrine de 500 grs	44.00 €	la pièce
Foie gras de canard, cuit maison , détail	92.60 €	le kg
Crème de foie maison au foie gras et abricots secs	29.80 €	le kg
Terrine maison de lièvre au beaujolais	23.50 €	le kg
Terrine maison de chevreuil au foie gras de canard	29.80 €	le kg
Terrine maison de sanglier aux châtaignes	22.50 €	le kg
Pâté en croûte aux morilles	23.80 €	le kg
Pâté en croûte au saumon	32.80 €	le kg
Pâté en croûte au foie gras de canard	26.80 €	le kg
Saumon fumé sauvage Baltique	93.50 €	le kg
Saumon fumé écossais, label rouge	82.50 €	le kg



Nos entrées chaudes:

Feuilleté maison aux fruits de mer	7.20 €	pièce
Feuilleté maison aux Saint-Jacques	7.20 €	pièce
Briochette maison au foie gras de canard (50 gr de vrai foie gras).	9.50 €	pièce
Escargots de Bourgogne, belle grosseur	7.50 €	la douzaine
Boudin blanc maison au porto	12.80 €	le kg
Boudin blanc maison foie gras et abricots secs	24.50 €	le kg
Boudin blanc maison aux châtaignes	19.50 €	le kg

NOS VOLAILLES ET PLATS CUISINES

Nos Volailles: Nous pouvons farcir vos volailles et éventuellement les cuire (nous consulter)

Dinde effilée du Luberon	15.80 € le kg
Chapon effilé du Luberon	16.20 € le kg
Pintade chaponnée du Luberon	21.80 € le kg
Magret de canard du sud-ouest	22.80 € le kg
Farce maison au cognac	15.80 € le kg



Nos plats cuisinés:

	La part
Gambas sauvages flambées au pastis et sa sauce armoricaine	10.50 €
Dos de loup, sauce safranée aux fruits de mer	11.90 €
Queue de langouste des Caraïbes, flambée au cognac, sauce armoricaine	21.90 €
Civet de lièvre ou sanglier	9.20 €
Civet de kangourou	8.90 €
Gigot d'agneau des Alpes sauce aux morilles	10.50 €
Demi magret de canard Rossini	13.50 €
Pavé d'autruche sauce foie gras	10.50 €

Garniture des plats cuisinés incluse dans le prix:

- Viande: duxelle de champignons et gratin dauphinois.
- Poisson: duxelle de champignons et gratin de carottes, brocolis.



LES HORAIRES

Les horaires de la boucherie

Dimanche 18 Dèc	7h à 13h	Mercredi 28 Dèc	7h à 12h
Lundi 19 Dèc	Fermé	Jeudi 29 Dèc	7h à 19h
Mardi 20 Dèc	7h à 19h	Vendredi 30 Dèc	7h à 19h
Mercredi 21 Dèc	7h à 19h	Samedi 31 Dèc	7h à 13h
Jeudi 22 Dèc	7h à 19h		
Vendredi 23 Dèc	7h à 19h		
Samedi 24 Dèc	7h à 13h		
Fermé 25, 26, 27 Décembre		Fermé 1, 2, 3 et 4 janvier	

Les horaires du restaurant

Le restaurant fermera ses portes le **Mercredi 21 Décembre** après le service du midi.

Réouverture **Jeudi 5 Janvier**

