

Nos horaires

Les horaires de la boucherie

Vendredi 20 Déc.	7h à 19h	Jeudi 26 Déc.	Fermé
Samedi 21 Déc.	7h à 19h	Vendredi 27 Déc.	Fermé
Dimanche 22 Déc.	7h à 14h	Samedi 28 Déc.	7h à 18h
Lundi 23 Déc.	7h à 16h	Dimanche 29 Déc.	7h à 14h
Mardi 24 Déc.	7h à 13h	Lundi 30 Déc.	7h à 13h
Mercredi 25 Déc	Fermé	Mardi 31 Déc	7h à 13h
		Réouverture le mardi	7 janvier
Fermé 25, 26, 27, Décembre		Fermé 1, 2, 3, 4, 5, 6 Janvier	

Les horaires du Restaurant
Dernier service le vendredi 20 décembre
à midi
Réouverture le mardi 7 janvier



Le bœuf chantant

<http://leboeufchantant.fr>



Fêtes de fin d'année 2024

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 commandes dès que possible.

Tel: 04 42 57 42 22

Didier: 06 84 12 35 99

Julien: 06 80 14 77 92

e-mail: didier@leboeufchantant.fr

site internet: <http://leboeufchantant.fr>

Nous vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année.

Didier & Julien

Nos menus à emporter

23.50 €

Menus de la mer

Saumon fumé écossais label rouge

Gratiné de Saint-Jacques à la bretonne

Pavé de saumon sauvage crème au safran et crevettes

24.50 €

Menus de la campagne

Foie gras de canard maison

Croustade aux fruits de mer

Chapon rôti, farci, gratin dauphinois

Centre Commercial Louis Philibert 13115 Saint Paul les Durance

Entrées et hors d'œuvres

Nos hors d'œuvres:

Foie gras de canard entier frais , cru, éveiné, Sur commande	98.80€ le kg
Foie gras de canard entier surgelé , cru, éveiné	95.80 € le kg
Foie gras de canard entier, cuit maison	110.50 € le kg
Terrine maison de chevreuil au foie gras de canard	39.80 € le kg
Rillettes de canard maison aux figues	39.80 € le kg
Pâté en croute aux morilles	36.50 € le kg
Pâté en croute au saumon	38.80 € le kg
Pâté en croute de perdix au beaujolais	35.80 € le kg
Saumon fumé sauvage , Baltique si dispo	au cours
Saumon fumé écossais, label rouge	107.50 € le kg

Nos entrées chaudes:

Gratiné maison de St Jacques à la bretonne	6.40 € pièce
Croustade maison aux fruit de mer	6.40 € pièce
Escargots de Bourgogne, belle grosseur	8.80 € la douz
Boudin blanc maison nature	18.50 € le kg
Boudin blanc maison aux châtaignes	20.50 € le kg
Boudin blanc maison au foie gras et abricot sec	30.50 € le kg

Le fromage à raclette au lait cru et sa farandole de charcuterie

Prix ttc marchandises emportées

Nos volailles et plats cuisinés

Nos volailles: nous pouvons farcir, cuire et découper vos volailles (prêtes à déguster): nous consulter.

Nous vous proposons, d'autre part, les demi volailles cuites, pour les tablées plus restreintes.

Dinde PAC, label rouge	23.80 € le kg
Chapon PAC, label rouge	22.80 e le kg
Oie fermière d'Anjou, effilée (si dispo)	Au cours
Pintade pac label rouge	18.80 € le kg
Poulet pac label rouge	13.50 € le kg
Magret de canard du Sud Ouest (si dispo)	Au cours
Filet de canard, France	36.50 € le kg
Farce fine au cognac	20.80 € le kg

Farce nature ou agrémentée: truffe, morille, cèpe, marron, foie gras, prix en fonction de l'ingrédient rajouté.

Nos plats cuisinés **maison**, garniture incluse dans le prix:

	la part
Pavé de saumon sauvage, crème safran et crevettes	15.90 €
Noix de St Jacques crevettes et curry coco	16.50 €
Gambas flambées au pastis, sauce armoricaine	13.90 €
Civet de chevreuil, gratin dauphinois	13.50 €
Gigot d'agneau des Alpes, crème d'ail	14.50 €
Pavé de cerf, sauce foie gras	17.50 €
Chapon rôti, farci, gratin dauphinois	13.80 €

La fondue chinoise, minimum 6 personnes, sur commande 12.50 €

Prix ttc marchandises emportées