

Nos horaires

Les horaires de la boucherie

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

Les horaires du Restaurant

Dernier service le vendredi 19 décembre à midi

Réouverture le mardi 6 janvier



Le bœuf chantant

<http://leboeufchantant.fr>



Fêtes de fin d'année 2025

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

Croustade
aux fruits de mer et safran

Filet de truite aux amandes

24.50 €

Menus de la campagne

Foie gras de canard maison

Gratiné de St Jacques à la bretonne

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	102.80€ le kg
Foie gras de canard entier surgelé , cru, éveiné	99.80 € le kg
Foie gras de canard entier, cuit maison	110.50 € le kg
Terrine maison de chevreuil au foie gras de canard et truffes	48.80 € 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	46.80 € le kg
Pâté en croute au ris de veau	38.80 € 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, au safran	6.40 € pièce
Escargots de Bourgogne, belle grosseur	8.80 € la douz
Boudin blanc maison nature	18.50 € le kg
Boudin blanc maison aux pistaches	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 € le kg
Poularde PAC	20.80 € 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, 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
Filet de truite aux amandes	15.90 €
Noix de St Jacques fondue de poireaux aux morilles	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 €
Ballotin de pintade, farce pommes, raisin, sauce foie gras	17.80 €
Chapon rôti, farci, gratin dauphinois	13.80 €

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

Garniture des plats cuisinés incluse dans le prix

Prix ttc marchandises emportées