

## Boucherie

### Volailles festives

Toutes nos volailles sont issues d'élevages Label Rouge des Landes (le top)

Chapon fermier	19,20 €/kg
Poularde fermière	18,95 €/kg
Chapon de pintade fermier des Landes	25,70 €/kg
Pintade fermière	16,80 €/kg
Canette	16,70 €/kg
Caille fermière	5,60 €/pièce
Pigeonneau	13,50 €/pièce

### Volailles de Bresse

Poularde de Bresse dans son torchon (souche Gauloise blanche à pattes bleues)	51,30 €/kg
Poulet de Bresse, la référence de Bresse	28,40 €/kg

### Farces

Foie gras	24,80 €/kg
Marrons	19,80 €/kg
Forestière	19,80 €/kg
Miel-pomme	19,80 €/kg

### Nos spécialités bouchères crues

Rôti de chapon forestier	43,50 €/kg
Rôti de poularde au foie gras	44,50 €/kg
Rôti de pintade pomme-miel	31,50 €/kg
Rôti de canette aux marrons	33,80 €/kg
Paupiette de caille, farce figue et foie gras	7,90 €/pièce

## Boucherie

### Boeuf (race Parthenaise, la meilleure de l'Ouest)

Côte de boeuf à rôtir (fiche recette sur demande)	30,80 €/kg
Fondue Bourguignonne	31,80 €/kg
Tournedos filet	51,90 €/kg
Rôti de boeuf 1ère catégorie	30,80 €/kg
Pierrade	31,80 €/kg

### Veau (de lait)

Rôti italien, Speck-parmesan-basilic	29,80 €/kg
Filet de veau	37,80 €/kg
Rôti de veau Orloff (200g-250g/pers)	29,80 €/kg
Rôti de veau	28,80 €/kg

### Porc (Label Rouge fermier de Sarthe)

Filet mignon en rôti figue-foie gras	28,80 €/kg
Filet mignon en rôti poire-roquefort	27,80 €/kg

### Agneau (Label Rouge local)

Gigot en rôti	30,80 €/kg
Épaule d'agneau entière à rôtir ou confite	24,80 €/kg
Carré d'agneau (couronne, croisé ou carré)	28,80 €/kg
Noisette d'agneau (au beurre d'ail maison)	35,80 €/kg

### Gibier (sur commande)

Gigue de chevreuil	37,80 €/kg
Filet mignon de biche	37,80 €/kg

### Abats (français et local)

Foie de veau	41,80 €/kg
Ris de veau	42,80 €/kg

RCS 883748436

# Menu de Noël 2022 et Nouvel an 2023



BOUCHERIE DES ARCADES

13, Place de la paix  
44800 SAINT-HERBLAIN  
02 40 85 05 29

[www.maisonlebotgaspari.fr](http://www.maisonlebotgaspari.fr)

BOUCHERIE COUERONNAISE

2, Place Aristide Briand  
44220 COUËRON  
02.40.46.80.79

Maison Lebot Gaspari Maison Lebot Gaspari

## Traiteur

### Nos apéritifs

Pain surprise	35,00 €/pièce
Verrine chèvre-tomates-basilic	2,20 €/pièce
Corolles Saint-Jacques truffes-tomates-basilic (vendues par 12)	0,95 €/pièce
Mini cannelés charcutier canard-figues (vendus par 10)	1,95 €/pièce

### Nos entrées froides

Pâté en croute de sanglier châtaigne-noisette	29,80 €/kg
Pâté en croute de perdrix aux pommes et cassis noir de Bourgogne	34,80 €/kg
Saumon fumé maison (au bois de hêtre)	84,80 €/kg
Rillettes d'oie (élevage local)	29,80 €/kg
Rillettes de saumon	33,80 €/kg
Foie gras de canard	159,00 €/kg

### Nos entrées chaudes

Bouchée à la reine aux ris de veau	6,90 €/pièce
Coquille Saint-Jacques (recette maison)	8,50 €/pièce
Escargots de Bourgogne	8,20 €/la douzaine

### Boudins blancs

- nature	20,80 €/kg
- truffés	28,80 €/kg
Croustillant de gambas aux épices	5,90 €/pièce

## Traiteur

### Nos poissons cuisinés

(avec accompagnement)

Chausson de saumon aux petits légumes, sauce oseille	10,90 €/part
Pavé de sandre au beurre Nantais	12,50 €/part

### Nos viandes cuisinées

(avec accompagnement)

Magret de canard sauce forestière	14,80 €/part
Pavé de biche sauce crème d'échalote	12,80 €/part
Pavé de kangourou sauce au poivre	11,80 €/part
Sauté de porcelet à la bière de Noël et sirop d'érable	13,80 €/part

### Accompagnement de nos viandes et poissons :

Poêlée trio de pommes d'Automne (pommes grenaille, pommes fruit et châtaignes)	
Poêlée forestière (pommes grenaille, fèves de soja, champignons forestiers)	
Flan de courgettes	
Fondant de patates douces	
Duo de pommes de terre et céleri gratiné	
Émincé de légumes (carottes, céleri, poireau)	

### Plateaux de fromages Beillevaire

<b>Pour 6-8 personnes</b>	27,50 €/pièce
Petit Morin aux figues, Picodon d'Ardèche, Beaufort d'été, Brun de noix, Pont-l'Évêque, Lavort	
<b>Pour 10-12 personnes</b>	36,50 €/pièce
Complété de Persillé de Tignes	

## Menu à 26,80 €

*Bouchée à la reine aux ris de veau  
Chausson de saumon aux petits  
légumes sauce oseille  
Duo de pommes de terre et  
céleri gratiné  
Pavé de kangourou sauce au poivre  
Poêlée trio de pommes d'Automne*

## Menu à 38,80 €

*Foie gras de canard  
Croustillant de gambas aux épices  
Pavé de sandre au beurre blanc  
Fondant de patates douces  
Pavé de biche sauce crème d'échalote  
Poêlée forestière  
(pommes grenailles, fèves de soja,  
champignons forestiers)*