

## Menus

### Menu A à 15,50 €

Feuilleté de ris de veau

Cuisse de chapon crémée aux girolles

Gratin dauphinois et fagot de haricots

### Menu B à 19,00 €

Pâté en croûte de saumon

Feuilleté de fruits de mer

Suprême de pintade farci sauce aux cèpes

Gratin dauphinois tricolore et poêlée de champignons

### Menu C à 23,00 €

Pâté en croûte de chapon aux fruits secs

Filet de sole sauce foie gras

Médaille de porc sauce saveur truffe

Gratin de choux-fleurs et tomate provençale

### Menu D à 30,00 €

Saumon fumé (40g) - Foie gras (40g)

Feuilleté de gambas et Saint-Jacques aux légumes

Pavé de filet mignon de veau sauce morilles

Gratin dauphinois forestier et flan de courge butternut

Les menus sont fixes

Aucun échange de plat n'est possible



## Pour l'apéritif

### Assortiment amuse bouche froid

Pyramide de porc en gelée, œuf de caille poêlé, involtini de serano au chèvre, tomate cerise enrobée de magret de canard fumé, madeleine jambon roquefort, wrap saumon-concombre, financier chorizo

4€90 les 7 pièces

### Assortiment amuse bouche chaud

Empanada de bœuf, pizza, quiche, canelés pastrami-chèvre, saucisse feuilletée, croque monsieur, croissant au saumon fumé, mini tarte aux oignons

4€90 les 8 pièces

### Pain surprise charcutier

30€00 pièce

## Verrines

Perles océanes

2€50 la pièce

Tartare de légumes - Gambas marinée persillade

Pomme - foie gras - pain d'épices

Avocat - crevettes - pamplemousse

Crème ciboulette - saumon fumé

## Mini burgers

Bœuf - Cantal

2€00 la pièce

Foie gras - Figue

Fromage frais - Saumon fumé

*Joyeuses Fêtes* **2024**  
*Heureuse Année*

**JF**  
**DURET**  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR  
DECIZE  
LUSIGNY

4 RUE DU COMMERCE  
03230 LUSIGNY  
TÉL. 04 70 42 49 13

57 RUE DE LA RÉPUBLIQUE  
58300 DECIZE  
TÉL. 03 86 25 34 58

E-MAIL : [BOUCHERIE.DURET@ORANGE.FR](mailto:BOUCHERIE.DURET@ORANGE.FR)

 retrouvez nous sur notre page Facebook

## Entrées froides

Foie gras de canard entier de notre chef	149€90 le kg
Pâté en croûte de canard Richelieu au foie gras	39€90 le kg
Pâté en croûte de filet de saumon	39€90 le kg
Saumon fumé origine Norvège "Fait Maison"	69€90 le kg
Médaille de saumon et sa garniture	5€20 la part
Médaille de sandre et sa garniture	5€20 la part
Terrine de saumon aux asperges	29€90 le kg
Pâté en croûte de chapon aux fruits sec	32€90 le kg

## Entrées chaudes

Boudin blanc au kirsch	18€90 le kg
Boudin blanc aux morilles	20€90 le kg
Boudin blanc truffé	22€90 le kg
Escargots de Bourgogne au beurre persillé	7€00 la douz
Bouchée à la reine	3€50 la pièce
Feuilleté de ris de veau	5€50 la pièce
Feuilleté d'escargots de Bourgogne sauce à la crème	5€50 la pièce
Feuilleté de poulet au foie gras et morilles	5€90 la pièce
Feuilleté de fruits de mer	4€50 la pièce
Coquille de Saint-Jacques à la bretonne	7€50 la pièce
Feuilleté de gambas et St-Jacques aux légumes	6€90 la pièce

• Pour une idée cadeau originale  
ou pour votre apéritif  
pensez au

**P'TIT DUDU**

Saucisson sec maison

(32 variétés au choix)

## Cœur de repas

Cuisse de canard au miel	7€50 la part
Filet de canard au foie gras	8€90 la part
Suprême de pintade farci sauce aux cèpes	7€50 la part
Cuisse de chapon crème aux girolles	7€50 la part
Ris de veau sauce Champenoise	10€90 la part
Pavé de filet mignon de veau sauce morilles	10€90 la part
Souris d'agneau au miel	9€90 la part
Médaille de porc sauce saveur truffe	7€90 la part
Pavé de saumon à l'oseille	7€90 la part
Filet de rouget sauce écrevisses	7€90 la part
Filet de sole tropicale sauce foie gras	7€90 la part
Lotte à l'Américaine	7€90 la part
Pavé de sandre sauce morilles	7€90 la part

## Horaires des Fêtes

Ouvert le 24/12 et le 31/12 de 8h à 18h NON STOP.

Fermé le 25/12 et 26/12/2023 et le 01/01 et 02/01/2024

## Infos pratique

Pour les commandes du 24/12, date limite 21/12.

Pour les commandes du 31/12, date limite 28/12.

Toutes commandes passées après ces dates ne pourront être prises en compte.

## Garnitures de légumes

Gratin dauphinois tricolore	2€20 la part
Gratin dauphinois forestier	2€20 la part
Gratin dauphinois	2€20 la part
Marrons	2€50 la part
Poêlée de Champignons de Paris	2€00 la part
Fagot de haricots	1€00 la pièce
Tomate provençale	1€00 la pièce
Risotto crémeux aux champignons de Paris	2€00 la part
Flan de courge butternut aux airelles	1€50 la pièce
Gratin de choux fleurs	2€20 la part

## Volailles festives

Chapon fermier Label Rouge	18€90 le kg
Dinde fermière Label Rouge	18€90 le kg
Poularde fermière	18€90 le kg
Mini chapon fermier Label Rouge	20€90 le kg

## Spécialités bouchères crues

(sur commande uniquement)

Melon de pintade abricot - miel	24€90 le kg
Melon de poulet aux girolles	19€90 le kg
Mini chapon farci (foie gras ou marron)	24€90 le kg
Pintade farcie morilles et raisins secs	20€90 le kg
Rôti de veau façon Orloff	29€90 le kg
Rôti de porc façon Orloff	20€90 le kg



**DURET**

DECIZE | LUSIGNY  
03 86 25 34 58 | 04 70 42 49 13  
boucherie.duret@orange.fr