

## DD Menus

### Menu A à 12,00 €

Médaillon de sandre et sa garniture  
Chapon crémé aux girolles  
Gratin dauphinois et fagot de haricots

### Menu B à 13,50 €

Feuilleté de ris de veau  
Magret de canard sauce foie gras  
Gratin dauphinois forestier et tomate provençale

### Menu C à 15,00 €

Hure de saumon  
Pavé de sandre sauce morilles  
Chevreuil sauce Grand Veneur  
Gratin de choux-fleurs et poêlée de champignons de Paris

### Menu D à 17,00 €

Pâté en croûte de saumon  
Cassolette de St-Jacques  
Suprême de pintade farci sauce aux cèpes  
Gratin dauphinois 3 couleurs et tomate provençale

### Menu E à 24,00 €

Saumon fumé - Foie gras  
Filet de sole sauce Champenoise  
Grenadin de veau au vinaigre de framboise  
Gratin de courge butternut et palet de légumes

*Les menus sont fixes  
Aucun échange de plat n'est possible*

## DD Apéritifs



Croquette d'escargots	7€50 la douz
Mini burger bœuf cantal ou foie gras figue	1€00 pièce
Mini pâté en croûte nature	15€90 le kg
Pain surprise charcutier	30€00 pièce
Pain surprise saumon fumé	45€00 pièce

### Assortiment amuse bouche froid

Roulé jambon asperge, 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€50 la part

### Assortiment amuse bouche chaud

Empanada de bœuf, pizza, quiche, cannelés pastrami-chèvre, saucisse feuilletée, croque monsieur, croissant au saumon fumé,

4€50 la part

## DD Verrines

2€00 la pièce

Tartare de légumes - Gambas marinée persillade  
Pomme - foie gras - pain d'épices  
Avocat - crevettes - pamplemousse  
Crème ciboulette - saumon fumé  
Mousse de petits pois et chips de bacon  
Tiramisu tomate basilic

## DD Macarons

Foie gras	
Pesto - jambon cru	
Fromage frais - saumon fumé	0€80 la pièce

*Joyeuses Fêtes  
2018  
Heureuse Année*

**BOUCHERIE  
CHARCUTERIE  
TRAITEUR  
VOLAILLE**

**SARL DURET**

**TRAITEUR TOUTES RECEPTIONS**

4 rue du Commerce  
03230 LUSIGNY

Tél./fax 04 70 42 49 13

6 rue Théodore de Banville  
58380 LUCENAY-LES-AIX

Tél. 03 86 30 52 71

57 rue de la République  
58300 DECIZE

Tél. 03 86 25 34 58

Fax 03 86 25 28 93

E-mail : [boucherie.duret@orange.fr](mailto:boucherie.duret@orange.fr)



# La boucherie charcuterie traiteur Jean-François Duzet vous propose pour les Fêtes

## Entrées froides

Foie gras de canard entier de notre chef	99€90 le kg
Terrine de Saint-Jacques aux petits légumes	25€90 le kg
Pâté en croûte de filet de saumon	29€90 le kg
Saumon fumé Label Rouge origine Ecosse	59€90 le kg
Médaille de saumon	4€50 la part
Médaille de sandre	4€50 la part
Hurê de saumon	18€90 le kg

## Entrées chaudes

Eclair brioché de St-Jacques et crème homardine	5€50 la pièce
Feuilleté de gambas et St-Jacques aux légumes	5€90 la pièce
Boudin blanc au kirsch	16€90 le kg
Boudin blanc aux morilles	20€90 le kg
Boudin blanc truffé	22€90 le kg
Escargots de Bourgogne au beurre persillé	6€50 la douz
Feuilleté de pintadeau sauce Madère	4€50 la pièce
Feuilleté de ris de veau	4€90 la pièce
Feuilleté d'escargots de Bourgogne sauce à la crème	4€50 la pièce
Feuilleté d'asperges sauce hollandaise	4€20 la pièce
* Cassolette poulet au foie gras et morilles	5€50 la pièce
* Cassolette de Saint-Jacques	5€90 la pièce
Brick de saumon au fenouil	4€20 la pièce
Feuilleté ou coquille de fruits de mer	3€20 la pièce
Coquille de Saint-Jacques bretonne	5€90 la pièce
Feuilleté de saumon et épinard	5€50 la part

## Cœur de repas

Poularde sauce saveur truffe	6€20 la part
Cuisse de canard au miel	5€90 la part
Magret de canard au foie gras	6€00 la part
Cuisse de pintade sauce figue	5€80 la part
Chapon crème aux girolles	6€20 la part
Dinde à la forestière	5€30 la part
Rôti de veau sauce Orloff	5€90 la part
Chevreuil sauce Grand Veneur	6€80 la part
Sanglier sauce poivrade	6€80 la part
Suprême de pintade farci sauce cèpes	6€00 la part
Ris de veau aux morilles	8€50 la part
Millefeuille de veau sauce Mercurey	5€90 la part
Grenadin de veau au vinaigre de framboise	8€90 la part
Souris d'agneau au miel	7€50 la part
Paupiette de saumon crème citron vert	4€50 la part
Pavé de saumon à l'oseille	4€50 la part
Filet de rouget sauce écrevisses	4€50 la part
Filet de sole tropicale sauce Champenoise	5€90 la part
Millefeuille de saumon aux brocolis	5€20 la part
Lotte à l'Américaine	6€00 la part
Pavé de sandre sauce morilles	6€00 la part

## Garnitures de légumes

Gratin dauphinois 3 couleurs	1€60 la part
Gratin dauphinois forestier	1€60 la part
Gratin dauphinois	1€60 la part
Gratin de choux fleurs	1€60 la part
Pomme à la gelée de groseilles	1€20 la pomme
Marrons	2€50 la part
Poêlée de Champignons de Paris	2€00 la part
Fagot de haricots	0€90 la pièce
Tomate provençale	0€90 la pièce
Risotto au parmesan et champignons	1€60 la part
Gratin de courge butternut au cassis	1€60 la pièce
Palet de légumes (courgette-carotte)	2€00 la part

*Pensez à vos commandes*

*Venez découvrir  
nos volailles festives  
et nos spécialités bouchères*

\* Une consigne de 2€00 est appliquée à ce produit