



Au bout

du monde

Boucherie-Charcuterie

Traiteur

**Fêtes de fin
d'année 2025**



Volaille
&
Boucherie

La volaille fermière :

- Chapon : 24,90€/Kg
- Dinde : 19,90€/Kg
- Oie : 24,50€/Kg
- Pintade chaponnée : 28,50€/Kg
- Poule : 22,50€/Kg
- Canette : 17,50€/Kg
- Pintade : 15,50€/Kg
- Poulet bio 'Plumes de Ploum' : 18,90€/Kg
- Pintade bio 'Plumes de Ploum' : 26,90€/Kg
- Pigeon : 27,50€/Kg
- Caille : 19,50€/Kg
- Foie gras frais éveiné : 55,00€/Kg

Les farces à volailles:

- Farce nature : 18,50€/Kg
- Farce marrons-porto : 19,90€/Kg
- Farce raisins-cognac : 19,90€/Kg
- Farce aux champignons : 19,90€/Kg
- Farce aux fruits secs : 21,50€/Kg

Les viandes :

Boeuf

- Tournedos filet : 52,00€/Kg
- Façon tournedos : 39,90€/Kg
- Rôti extra : 37,90€/Kg
- Rôti 1^{er} choix : 28,50€/Kg
- Fondue : 32,50€/Kg
- Côte de boeuf : 37,50€/Kg

Veau

- Filet : 35,00€/Kg
- Grenadins : 32,50€/Kg
- Rôtis : quasi, noix pâtissière, : 27,90€/Kg
- Carré de côtes : 19,90€/Kg

Agneau

- Gigot entier : 24,50€/Kg
- Gigot raccourci : 25,90€/Kg
- Épaule façon gigot : 22,90€/Kg
- Épaule désossée : 26,50€/Kg
- Carré de côtes : 32,50€/Kg
- Couronne : 32,90€/Kg
- Noisettes : 39,90€/Kg

Cochon de lait :

- Jambon : 60€/Pièce
- Epaule : 35€/Pièce
- Carré de côtes : 21,50€/Kg

Le gibier:

Sanglier

- Rôti : 26,50€/Kg
- Côtes ou carré : 18,50€/Kg
- Pavés : 29,50€/Kg
- Sauté : 19,90€/Kg

Cerf

- Rôti : 29,90€/Kg
- Côtes ou carré : 21,50€/Kg
- Pavés : 35€/Kg
- Sauté : 19,90€/Kg

Chevreuil

- Gigue : 45€/Kg
- Côtes ou carré : 40€/Kg
- Pavés : 55€/Kg
- Sauté : 28,50€/Kg

Faisan : 18,50€/Pièce

Les spécialités bouchères :

Volailles désossées et farcies

- Poulet aux spéculoos : 25,50€/Kg
- Pintade pruneaux et pistaches : 26,50€/Kg
- Canette à l'orange : 26,50€/Kg
- Caille aux raisins ou aux marrons : 33,50€/Kg
- Pigeon aux airelles : 39,90€/Kg
- Rôti de filets de canard aux figues : 39,90€/Kg

Boeuf

- Rôti à la mousse de foie de canard : 35,50€/Kg
- Rôti au beurre maître d'hôtel : 29,90€/Kg

Veau

- Rôti aux morilles : 39,90€/Kg
- Paupiette aux girolles : 25,90€/Kg
- Rôti Orloff : 28,50€/Kg

Agneau

- Noisettes abricots & romarin : 42,50€/Kg
- Gigot farci façon tajine : 35,00€/Kg

Porc

- Rôti Orloff : 21,50€/Kg
- Poitrine de cochon de lait aux fruits secs : 36,50€/Kg



Charcuterie & Traiteur

La charcuterie :

- Foie gras : 150€/Kg
- Oeuf en gelée : 3,50€/Pièce
- Escargots : 9,90€/Douzaine
- Filet de canard fumé : 45,00€/Kg
- Rillettes d'oie : 38,50€/Kg
- Rillettes de canard : 29,90€/Kg
- Mousse de foie de canard forestière : 25,90€/Kg
- Terrine de cerf : 29,50€/Kg
- Terrine de sanglier : 29,50€/Kg

Les boudins blancs :

- Boudin blanc nature : 19,90€/Kg
- Boudin blanc truffé : 38,50€/Kg
- Boudin blanc aux morilles : 28,50€/Kg

Les ballottines : 35,00€/Kg

- Poulet aux pistaches
- Pintade aux marrons
- Caille aux raisins
- Canard aux girolles

Les pâtisseries :

- Pâté richelieu : 21,50€/Kg
- Pâté croûte "spécial Noël" : 36,50€/Kg
- Pâté en croûte "cocktail" : 7,50€/Pièce
- Vol-au-vent aux ris de veau : 5,90€/Pièce
- Vol-au-vent à la volaille fermière : 3,50€/Pièce
- Vol-au-vent aux fruits de mer : 4,50€/Pièce
- Tourte au faisan : 4,90€/Pièce
- Minis Bouchées : 0,80€/pièce - 9,00€/dz
 - Mozzarella et tomates confites
 - Chèvre, miel et poivre fumé
 - Vol au vent à la volaille
 - Vol au vent au ris de veau
 - Aux escargots

Les produits de la mer :

- Saumon fumé : 65,00€/Kg
- Truite fumée : 45,00/Kg
- Coquille St Jacques : 6,00€/pièce
- Terrine homard & champagne : 35,00€/Kg
 - Spécial nouvel an :
- Plateau raclette:charcuterie & fromage:8,50€/part

Les plats préparés :

- Jambon à l'os, sauce pain d'épices : 7,50€/Part
- Paupiette de veau aux morilles : 8,50€/Part
- Tajine d'agneau, oranges et potimarrons : 8,50€/Part
- Sauté de boeuf aux marrons et à la bière de noel : 7,50€/Part
- Goulash de cerf : 8,50€/Part
- Civet de sanglier : 8,50€/Part

Les accompagnements :

- Garniture marrons, abricots & raisins : 4,00€/Part
- Pomme fruit rôtie, cœur de blé noir : 3,00€/Part
- Patate douce rôtie et noix de Pécan : 3,50€/Part
- Gratin dauphinois : 2,50€/Part
- Écrasé de pommes de terre à la truffe : 4,00€/Part
- Farz du nedelec : 3,00€/Part
- Pommes dauphines : 3,20€/Part
- Risotto aux champignons : 3,00€/Part

Spécial nouvel an :

Commandes à partir du 1er décembre

Afin de vous servir au mieux, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes au minimum 48 heures à l'avance, pour ce qui concerne la partie boucherie-charcuterie.

Clôture des commandes traiteur :

- Le 19 décembre pour vos commandes de Noël
- Le 26 décembre pour vos commandes du Nouvel An

Horaires en fêtes !

Mercredi 24 décembre : 8h30/18h00

Jeudi 25 décembre : JOYEUX NOËL

Mercredi 31 décembre : 8h30/17h30

Jeudi 1 janvier : BONNE ANNÉE



Au bout du monde

**Boucherie-Charcuterie
Traiteur**

Place de la mairie

1 street lannoc

29810 Plouarzel

Tel : 02-29-00-31-27

www.boucherieboutdumonde.com