



**Au bout
du monde
Boucherie-Charcuterie
Traiteur**

**Fêtes de fin
d'année 2023**

La volaille fermière :

- ♦ Chapon : 23,50€/Kg
- ♦ Dinde : 17,50€/Kg
- ♦ Oie : 22,50€/Kg
- ♦ Pintade chaponnée : 26,50€/Kg
- ♦ Poularde : 19,90€/Kg
- ♦ Canette : 17,50€/Kg
- ♦ Pintade : 15,50€/Kg
- ♦ Poulet bio 'Plumes de Ploum' : 18,50€/Kg
- ♦ Pintade bio 'Plumes de Ploum' : 26,50€/Kg
- ♦ Pigeon : 26,50€/Kg
- ♦ Caille : 18,50€/Kg



Les farces à volailles:

- ♦ Farce nature : 17,90€/Kg
- ♦ Farce marrons-porto : 19,90€/Kg
- ♦ Farce raisins-cognac : 19,90€/Kg
- ♦ Farce aux champignons : 18,90€/Kg
- ♦ Farce aux fruits secs : 19,90€/Kg
- ♦ Farce truffes & champagne : 39,90€/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 carrés : 40€/Kg
- ♦ Pavés : 55€/Kg
- ♦ Sauté : 28,50€/Kg

Faisan : 18,50€/Pièce



Les viandes :

◆ Boeuf :

- Tournedos filet : 45,00€/Kg
- Façon tournedos : 36,50€/Kg
- Rôti extra : 35,50€/Kg
- Rôti 1^{er} choix : 26,50€/Kg
- Fondue : 27,50€/Kg
- Pavés : 35,50€/Kg
- Côtes de boeuf : 28,90€/Kg

◆ Veau :

- Filet : 34,50€/Kg
- Grenadins : 29,90€/Kg
- Rôtis : quasi, noix pâtissière, : 26,50€/Kg
- Carré de côtes : 19,50€/Kg



◆ Agneau :

- Gigot entier : 22,90€/Kg
- Gigot raccourci : 24,50€/Kg
- Épaule façon gigot : 21,50€/Kg
- Épaule désossée : 24,50€/Kg
- Carré de côtes : 28,50€/Kg
- Couronne : 29,90€/Kg
- Noisettes : 39,90€/Kg



◆ Cochon de lait :

Attention, quantité limitée !

- Jambon : 50€/Pièce
- Epaule : 30€/Pièce
- Carré de côtes : 19,90€/Kg

Pour un repas simple et conviviale , nous vous proposons un assortiment pierrade, déjà tranché et présenté sur plateau :
6,50€/pers (200g de viande)

Nos spécialités bouchères crues :

Volailles désossées et farcies:

- ◆ Poulet :
 - Spéculoos : 24,90€/Kg
 - Chorizo : 24,90€/Kg
- ◆ Pintade :
 - Pruneaux et pistaches : 26,50€/Kg
 - Forestière : 24,90€/Kg
- ◆ Canette :
 - à l'orange : 26,50€/Kg
 - aux olives : 26,50€/Kg
- ◆ Caille :
 - aux raisins : 32,50€/Kg
 - aux marrons : 32,50€/Kg
- ◆ Pigeon :
 - aux airelles : 36,50€/Kg
 - aux trompettes de la mort : 36,50€/Kg
- ◆ Rôtis de filets de canard :
 - Aux tomates confites : 38,50€/Kg
 - aux figues : 38,50€/Kg

Boeuf :

- ◆ Rôti à la mousse de foie de canard : 29,90€/Kg
- ◆ Rôti au beurre maître d'hôtel : 26,50€/Kg
- ◆ Rôti au roquefort : 26,50€/Kg
- ◆ Alouettes sans tête aux pistaches : 24,50€/Kg

Veau :

- ◆ Rôti aux morilles : 38,50€/Kg
- ◆ Paupiette aux girolles : 24,50€/Kg
- ◆ Rôti Orloff : 27,50€/Kg
- ◆ Rognonnade : 29,90€/Kg



Agneau :

- ♦ Paupiette à l'orientale : 23,50€/Kg
- ♦ Noisettes abricots & romarin: 42,50€/Kg
- ♦ Gigot farci façon tajine : 32,50€/Kg
- ♦ Épaule farcie aux cèpes : 26,50€/Kg

Porc :

- ♦ Rôti Orloff : 21,50€/Kg
- ♦ Rôti aux pruneaux : 19,90€/Kg
- ♦ Poitrine de cochon de lait aux fruits secs :
34,50€/Kg
- ♦ Paupiette au pain d'épices : 19,90€/Kg



Les charcuteries :

◆ Les boudins blancs :

- Boudin blanc nature : 19,90€/Kg
- Boudin blanc truffé : 38,50€/Kg
- Boudin blanc aux morilles : 28,50€/Kg
- Boudin blanc thai-coco : 22,90€/Kg

◆ Les ballotines : 31,50€/Kg

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



◆ Oeuf en gelée : 3,50€/Pièce

◆ Escargots : 7,90€/Douzaine

- ♦ Filet de canard fumé : 45,00€/Kg
- ♦ Rillettes d'oie : 32,50€/Kg
- ♦ Rillettes de canard : 26,50€/Kg
- ♦ Mousse de foie de canard forestière :
25,90€/Kg
- ♦ Mousse de foie de poulet thym & romarin :
21,50€/Kg
- ♦ Terrine de cerf : 29,50€/Kg
- ♦ Terrine de sanglier : 29,50€/Kg

JOYEUSES FÊTES



Les pâtisseries :

- ♦ Pâté richelieu : 19,90€/Kg
- ♦ Pâté croûte " spécial noel " : 34,50€/Kg
- ♦ Tourte au faisan : 4,00€/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

Les produits de la mer :

- ♦ Saumon fumé : 65,00€/Kg
- ♦ Truite fumée : 45,00€/Kg
- ♦ Coquille St Jacques : 4,50€/pièce
- ♦ Terrine panaché saumon & Saint-Pierre : 30€/Kg
- ♦ Terrine homard & champagne : 32,50€/Kg
- ♦ Cassolette aux 'écrevisses et lieu
à la bisque de homard : 6,90€/Pièce

Les plats préparés :

Uniquement pour le 24 & 31 décembre

- ♦ Jambon à l'os, sauce pain d'épices : 6€/Part
- ♦ Paupiette de veau aux morilles : 7€/Part
- ♦ Tajine d'agneau au miel, épices et fruits secs : 6,50€/Part
- ♦ Sauté de boeuf aux marrons et à la bière de noel : 5,50€/Part
- ♦ Goulash de cerf : 7€/Part
- ♦ Civet de sanglier: 7€/Part
- ♦ Pavé de saumon au beurre blanc : 6,50€/Part



Les accompagnements :

Uniquement pour le 24 & 31 décembre

- ♦ Crumble de potimarron : 3€/Part
- ♦ Garniture marrons, abricots & raisins :
3,50€/Part
- ♦ Pomme fruit rôtie, coeur de blé noir : 2,70€/Part
- ♦ Patate douce rôtie et noix de Pécan: 3€/Part
- ♦ Gratin dauphinois : 2,50€/Part
- ♦ Écrasé de pommes de terre à la truffe :
3,50€/Part
- ♦ Farz du nedeleg : 2,50€/Part
- ♦ Pommes dauphines : 3€/Part

Spécial nouvel an :

Plateau raclette : charcuterie maison et fromage :
7,90€/pers

Apéritifs :

Uniquement pour le 24 & 31 décembre

- ◆ Minis Bouchées : 0,65€/pièce - 6,90€/dz
 - Mozzarella et tomates confites
 - Chèvre, miel et poivre fumé
 - Vol au vent
 - Ris de veau
 - Aux escargots

- ◆ Pain surprise (5 saveurs) : 30€/Pièce
 - Houmous au poivrons grillés
 - Truite fumée & beurre aux algues
 - Jambon de Parme & tomates séchées
 - Jambon fumé & crème de cèpes
 - Rillettes d'oie

- ◆ Pâté en croûte "cocktail" : 6,50€/Pièce

- ◆ Saucisson brioché : 4€/Pièce



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 !

Fermeture exceptionnelle Mardi 19 décembre

Dimanche 24 décembre : 8h30/18h00

Lundi 25 décembre : JOYEUX NOEL

Mardi 26 décembre : Repos du guerrier !

Samedi 31 décembre : 8h30/17h30

Dimanche 1 janvier : BONNE ANNEE

Mardi 2 janvier : Repos du guerrier !



**Au bout
du monde**

**Boucherie-Charcuterie
Traiteur**

Place de la mairie

1 street lannoc

29810 Plouarzel

Tel : 02-29-00-31-27

www.boucherie-boutdumonde.com

www.facebook.com/boucherie.auboutdumonde/