

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

**Fêtes de fin
d'année 2024**

La volaille fermière :

- ♦ Chapon : 23,90€/Kg
- ♦ Dinde : 18,50€/Kg
- ♦ Oie : 23,50€/Kg
- ♦ Pintade chaponnée : 27,50€/Kg
- ♦ Poularde : 21,50€/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
- ♦ Foie gras frais éveiné : 53,50€/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 : 19,90€/Kg
- ♦ Farce aux fruits secs : 19,90€/Kg

Les viandes :

Boeuf

- ♦ Tournedos filet : 48,00€/Kg
- ♦ Façon tournedos : 38,50€/Kg
- ♦ Rôti extra : 36,50€/Kg
- ♦ Rôti 1^{er} choix : 27,50€/Kg
- ♦ Fondue : 29,90€/Kg
- ♦ Côte de boeuf : 35,00€/Kg

Veau

- ♦ Filet : 35,00€/Kg
- ♦ Grenadins : 29,90€/Kg
- ♦ Rôtis : quasi, noix pâtissière, : 26,50€/Kg
- ♦ Carré de côtes : 19,50€/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 : 50€/Pièce
- ♦ Epaule : 30€/Pièce
- ♦ Carré de côtes : 19,90€/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

Nos spécialités bouchères crues :

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 : 32,50€/Kg
- ♦ Pigeon aux airelles : 36,50€/Kg
- ♦ Rôtis de filets de canard aux figues : 38,50€/Kg

Boeuf

- ♦ Rôti à la mousse de foie de canard : 33,50€/Kg
- ♦ Rôti au beurre maître d'hôtel : 28,50€/Kg

Veau

- ♦ Rôti aux morilles : 38,50€/Kg
- ♦ Paupiette aux girolles : 24,50€/Kg
- ♦ Rôti Orloff : 27,50€/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 :
34,50€/Kg

La charcuterie :

- ◆ Les boudins blancs :
 - Boudin blanc nature : 19,90€/Kg
 - Boudin blanc truffé : 38,50€/Kg
 - Boudin blanc aux morilles : 28,50€/Kg
- ◆ Les ballotines : 32,50€/Kg
 - Poulet aux pistaches
 - Pintade aux marrons
 - Caille aux raisins
 - Canard aux girolles
- ◆ Oeuf en gelée : 3,50€/Pièce
- ◆ Escargots : 8,50€/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
- ◆ Terrine de cerf : 29,50€/Kg
- ◆ Terrine de sanglier : 29,50€/Kg

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

Les produits de la mer :

- ♦ Saumon fumé : 65,00€/Kg
- ♦ Truite fumée : 45,00€/Kg
- ♦ Coquille St Jacques : 5,00€/pièce
- ♦ Terrine homard & champagne : 32,50€/Kg

Les plats préparés :

- ♦ Jambon à l'os, sauce pain d'épices : 6,50€/Part
- ♦ Paupiette de veau aux morilles : 7,50€/Part
- ♦ Tajine d'agneau au miel, épices et fruits secs : 7,00€/Part
- ♦ Sauté de boeuf aux marrons et à la bière de noel : 6,50€/Part
- ♦ Goulash de cerf : 7,50€/Part
- ♦ Civet de sanglier: 7,50€/Part

Les accompagnements :

- ♦ Garniture marrons, abricots & raisins : 4,00€/Part
- ♦ Pomme fruit rôtie, coeur de blé noir : 2,90€/Part
- ♦ Patate douce rôtie et noix de Pécan: 3,50€/Part
- ♦ Gratin dauphinois : 2,50€/Part
- ♦ Écrasé de pommes de terre à la truffe : 3,90€/Part
- ♦ Farz du nedeleg : 2,90€/Part
- ♦ Pommes dauphines : 3€/Part

Spécial nouvel an :

Plateau raclette, charcuterie & fromage : 8,00€/part

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 !


Ouverture exceptionnelle les lundis 23 & 31 décembre

Mardi 24 décembre : 8h30/18h00

Mercredi 25 décembre : JOYEUX NOEL

Mardi 31 décembre : 8h30/17h30

Mercredi 1 janvier : BONNE ANNEE



**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/