

Saveurs Festives 2025



L'atelier du Boucher

**8 rue du 11 novembre 1918
87260 Saint-Paul
05-55-70-38-93**

Mises en bouche

- Assortiment de mini feuilletés de 38 pièces
- Mini croque-monsieur à la truffe noire et truffe d'été les 18 pièces
- Mini pâté en croûte aux pistaches de 500g
- Mini pâté en croûte de caille aux raisins de 500g



37.95€
19.50€ les 19 pièces

26.95€

16.95€ pièce

16.95€ pièce

Les Verrines rafraîchissantes

- Rubans de gambas et purée de mangue
- Rubans de foie gras chutney abricots



13.95€ les 6 verrines

13.95€ les 6 verrines

Les Verrines prestiges

- Œufs de Noël aux Saint-Jacques et mandarine
- Œufs de Noël au saumon fumé et à la truffe



16.95€ les 6 verrines

16.95€ les 6 verrines



Les entrées froides



- Foie gras de canard IGP Sud -Ouest 130€ le kg
- Foie gras de canard IGP entier mi-cuit aux figues 133€ le kg
- Saumon fumé Label Rouge D'Écosse 69.95€ le kg
- Éclair chic gourmand aux noix de Saint-Jacques 5.50€ pièce
- Éclair chic gourmand aux gambas 5.50€ pièce
- Douceur foie gras pomme façon tatin 5.95€ pièce

Terrine de la mer



- Terrine de saumon à l'oseille 33.95€ le kg
- Bûche de langouste thym citron 34.95€ le kg

Charcuterie festive



- Galantine de canard aux épices de Noël 29.95€ le kg
- Galantine d'oie forestière 32.95€ le kg
- Galantine de chevreuil aux aïelles 30.95€ le kg

Merry Christmas

Les entrées chaudes

- Cassolette aux deux poissons 7.95€ pièce
- Coquille Saint-Jacques à la normande 7.95€ pièce
- Cocotte aux champignons et escargots 7.95€ pièce
- Cassolette délice de crevettes au chablis 6.95€ pièce
- Cassolette de Saint-Jacques au riesling 6.95€ pièce
- Vol-au-vent au ris de veau cuisiné au porto 5.50€ pièce



Notre sélection de boudin blanc

- Boudin blanc cognac fine champagne 21.95€ le kg
- Boudin blanc aux girolles 23.95€ le kg
- Boudin blanc à la truffe 28.95€ le kg
- Boudin blanc au foie gras de canard 29.95€ le kg



Nos escargots

Beurrage de l'escargot réalisé à la main.

- Escargots de bourgogne farcis 9.95€ la douzaine





Les plats cuisinés

Les volailles

- Cuisse de pintade rôtie au foie gras et aux cèpes 9.80€ la part de 240g
40.95€ le kg
- Poularde sauce monbazillac 9.95€ la part de 240g
41.95€ le kg
- Chapon sauce crémée au sauternes avec cèpes 10.50€ la part de 280g
37.95€ le kg



Les viandes

- Ris de veau sauce Madère et vin blanc 15.50€ la part de 300g
55.50€ le kg
- Sauté de veau sauce forestière et marrons 11.50€ la part de 280g
41.95€ le kg
- Jarret d'agneau au jus de thym 13.95€ la part de 360g
38.95€ le kg



Les poissons

- Filet de lotte à l'américaine 12.95€ la part de 290g
45.95€ le kg
- Filet de sandre sauce morilles 11.50€ la part de 260g
45.95€ le kg
- Filet de saumon grillé sauce à l'oseille 11.95€ la part de 240g
49.95€ le kg

Les accompagnements

- Gratin de pomme de terre à la truffe d'été 5.59€ la part de 200g
27.95€ le kg
- Écrasé de pomme de terre à la truffe 5.59€ la part de 200g
27.95€ le kg
- Purée onctueuse aux champignons et girolles 4.30€ la part de 200g
21.50€ le kg
- Pommes de terre sarladaises 3.59€ la part de 200g
17.95€ le kg
- Pommes dauphines 3.15€ les 3 dauphines
20.95€ le kg
- Risotto au parmesan et champignons 4.20€ la part de 200g
20.95€ le kg





Nos volailles festives



Les volailles entières



Oie	22.95€ le kg
Chapon	21.95€ le kg
Dinde	22.95€ le kg
Pigeon	33.95€ le kg
Caille	19.95€ le kg
Canette	15.95€ le kg
Poularde	17.95€ le kg
Pintadon	24.95€ le kg
Pintade	16.95€ le kg
Magret de canard IGP Sud-Ouest	29.95€ le kg



Les volailles farcies




Chapon farcie s/os	24.95€ le kg
Pintade farcie	19.95€ le kg
Dinde farcie s/os	25.95€ le kg
Canette farcie a l'abricot s/os	20.95€ le kg



Farces fines festives

Farce fine nature	15.95€ le kg
Farce fine aux marrons	18.95€ le kg
Farce au foie gras	22.95€ le kg
Farce au foie gras et aux pommes	22.95€ le kg
Farce au foie gras et aux figues	22.95€ le kg
Farce abricots épice de Noël	19.95€ le kg
Farce de Noël	18.95€ le kg



Nos spécialités bouchères viandes

Le bœuf

Rôti de bœuf filet façon tournedos
Rosbeef tendre de tranche
Rôti filet cœur de rumsteck

49.95€ le kg
27.95€ le kg
36.95€ le kg



Spécialités de bœuf

Rôti de bœuf roquefort
Rôti de bœuf maître d'hôtel
Rôti de bœuf au foie gras

27.95€ le kg
27.95€ le kg
30.95€ le kg



Le veau

Rôti de veau (noix)
Rôti de veau Orloff
Rôti de veau farce morilles
Rôti de veau farce abricots épices de Noël
Paupiette de veau morilles

25.95€ le kg
25.95€ le kg
26.95€ le kg
26.95€ le kg
22.95€ le kg



L'agneau

Gigot a/os
Gigot s/os
Gigot maître d'hôtel
Épaule d'agneau a/os
Épaule roulée s/os
Épaule farcie abricots épices de Noël s/os

25.95€ le kg
26.95€ le kg
26.95€ le kg
23.95€ le kg
24.95€ le kg
26.95€ le kg





Les menus festifs



Menu enfant

-11.95€

- Entrée

- Feuilleté ourson jambon
fromage

- Plat

- Sauté de veau forestière
et marrons
150g environ

- Accompagnement

- pommes dauphines
2 pièces

Menu Plaisir

-25.60€

- Entrées

- Douceur foie gras pomme
façon tatin
- Cassolette de Saint-Jacques
au riesling

- Plat

- Poularde sauce monbazillac
240g environ

- Accompagnement

- Gratin de pomme de terre
à la truffe d'été
200g environ



Les menus festifs



Menu festif

-23.95€

- Entrées

-Terrine de saumon à l'oseille
80 g environ

- Cassolette délice de crevettes
au chablis

- Plat

- Filet de sandre sauce morilles
250g environ

- Accompagnement

- Risotto au parmesan
et champignons
200g environ

Menu prestige

-35.00€

- Amuse bouche

- Œuf de Noël 2 pièces

- Entrées

- Éclair chic gourmand
aux noix de Saint-Jacques

- Coquille Saint-Jacques
à la normande

- Plat

- Ris de veau sauce Madère
et vin blanc
300g environ

- Accompagnement

- Purée onctueuse
champignons et girolles
200g environ

Vous avez été très nombreux à solliciter des idées de recettes et des conseils de cuisine cette année.

Voici nos meilleures recommandations pour 2026 :

- De jolies tranches de sourires***
- Quelques éclats de rires pétillants***
- Une grande cuillère de gentillesse débordante***
- Quelques gouttes de tendresse veloutée***
- Une pincée d'affection chaleureuse***
- Des poignées d'or et d'argent saupoudrées de réussite maximale***
- Saupoudrez le tout de gaieté, laissez mijoter avec douceur et servez avec un grand éclat de joie !***



“

Alors que l'année touche à sa fin, nous tenons à exprimer notre gratitude envers tous ceux qui ont contribué à rendre cette année spéciale, en nous faisant sourire, réfléchir et grandir.

Vous faites partie de ces personnes.

Merci



”

Leila, Sébastien et Simon vous souhaitent de merveilleuses fêtes de fin d'année et vous remercient chaleureusement pour votre fidélité !!!



2026



Joyeuses Fêtes



Merry Christmas

- Afin de mieux vous servir, nous vous invitons à passer vos commandes pour Noël avant le samedi 20 décembre.*
- Pour le Nouvel An, merci de passer vos commandes d'ici le samedi 27 décembre.*



Période des Fêtes

Horaires d'ouverture : Les mercredis 24 et 31 décembre.

de 8 h 30 à 17 h 30.

