

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 37.95€
19.50€ les 19 pièces
- Mini croque-monsieur à la truffe noire et truffe d'été les 18 pièces 26.95€
- Mini pâté en croûte aux pistaches de 500g 16.95€ pièce
- Mini pâté en croûte de caille aux raisins de 500g 16.95€ pièce

Les Verrines rafraîchissantes



- Rubans de gambas et purée de mangue 13.95€ les 6 verrines
- Rubans de foie gras chutney abricots 13.95€ les 6 verrines

Les Verrines prestiges



- Œufs de noël aux Saint-Jacques et mandarine 16.95€ les 6 verrines
- Œufs de noël au saumon fumé et à la truffe 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 aigrelles 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
- Poule 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
Chapon
Dinde
Pigeon
Caille
Canette
Poularde
Pintadon
Pintade
Magret de canard IGP Sud-Ouest



22.95€ le kg
21.95€ le kg
22.95€ le kg
33.95€ le kg
19.95€ le kg
15.95€ le kg
17.95€ le kg
24.95€ le kg
16.95€ le kg
29.95€ le kg

Les volailles farcies

Chapon farcie s/os
Pintade farcie
Dinde farcie s/os
Canette farcie a l'abricot s/os



24.95€ le kg
19.95€ le kg
25.95€ le kg
20.95€ le kg

Farces fines festives

Farce fine nature
Farce fine aux marrons
Farce au foie gras
Farce au foie gras et aux pommes
Farce au foie gras et aux figues
Farce abricots épice de noël
Farce de noël



15.95€ le kg
18.95€ le kg
22.95€ le kg
22.95€ le kg
22.95€ le kg
19.95€ le kg
18.95€ le kg



Nos spécialités bouchères viandes

Le bœuf

Rôti de bœuf filet façon tournedos

49.95€ le kg

Rosbeef tendre de tranche

27.95€ le kg

Rôti filet cœur de rumsteck

36.95€ le kg



Spécialités de bœuf

Rôti de bœuf roquefort

27.95€ le kg

Rôti de bœuf maître d'hôtel

27.95€ le kg

Rôti de bœuf au foie gras

30.95€ le kg



Le veau

Rôti de veau (noix)

25.95€ le kg

Rôti de veau Orloff

25.95€ le kg

Rôti de veau farce morilles

26.95€ le kg

Rôti de veau farce abricots épices de noël

26.95€ le kg

Paupiette de veau morilles

22.95€ le kg



L'agneau



Gigot a/os

25.95€ le kg

Gigot s/os

26.95€ le kg

Gigot maître d'hôtel

26.95€ le kg

Épaule d'agneau a/os

23.95€ le kg

Épaule roulée s/os

24.95€ le kg

Épaule farcie abricots épices de noël s/os

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

- Pouarde 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 !!!

*L'ATELIER
DU BOUCHER*

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.

