

Toute l'équipe de la
Boucherie Haute Berthault
vous souhaite
de **bonnes fêtes**
de **fin d'année** !

Afin de vous assurer un service de qualité,

merci de passer vos commandes :

Pour Noël : jusqu'au samedi 21 Décembre

Pour le Nouvel An : jusqu'au samedi 28 Décembre

Notre magasin sera fermé les 25 décembre, 1er et 2 janvier 2020

Pour toutes informations, rendez-vous sur notre site

www.boucherie-haute-berthault.com

Haute Berthault

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

1 avenue Brizeux

35740 PACÉ

02 99 60 61 50



2019

MENU

Festif

Haute Berthault

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

CONTACTEZ-NOUS
AU 02 99 60 61 50

Les idées apéritives

- Réductions salées (boîte de 16 pièces) 12,00€/la boîte
- Pain Nordique saumon fumé et crabe 28,00€/pièce
- Pain surprise aux céréales (mélange 40 canapés variés) 24,00€/pièce
- Coffret 12 verrines : 22,80€/le coffret
 - Foie gras - confit d'oignons - pain d'épices x 4
 - Duo de saumon x 4
 - Tartare de tomates - avocat - bonite x 4



La farandole des entrées

LES ENTRÉES FROIDES

- Foie gras de canard entier au Sauternes Maison (origine Bretagne) 140,00€/kg
- Saumon fumé de Norvège fumé à la ficelle 65,00€/kg
- Demi langouste à la Parisienne 19,00€/pièce
- Pâté en croûte magret de canard fumé et foie gras fait maison 30,00€/kg
- Millefeuille de crabe et saumon fumé 4,50€/pièce
- Entremet de St-Jacques ou saumon 4,80€/pièce

LES ENTRÉES CHAUDES

- St-Jacques poêlées sur un tatin d'endives 6,50€/pièce
- Bouchée au ris de veau 4,50€/pièce
- Cassolette de St-Jacques à la fondue de poireaux et champignons sauce safranée 6,80€/pièce
- Briochette de fruits de mer 4,50€/pièce
- Coquille St-Jacques à la Bretonne 4,50€/pièce
- Aumônière d'escargots et champignons 4,00€/pièce

Les poissons chauds

- Filet de St-Pierre sauce champagne 11,50€/la part
- Pavé de lieu jaune sauce à la Dieppoise 9,00€/la part
- Lotte à l'Américaine 11,50€/la part
- Filet de dorade sauce beurre persillé 10,50€/la part

Tous nos poissons sont servis avec un risotto aux légumes et un flan de champignons



Les viandes cuisinées

- Pavé de veau sauce morilles 9,90€/la part
- Cuisse de poularde sauce Coteaux-du-layon 10,50€/la part
- Sauté de chevreuil sauce aux fruits rouges 9,50€/la part
- Tournedos de boeuf sauce Périgourdine 10,50€/la part
- Magret de canard sauce vin blanc et trompettes de la mort 9,90€/la part
- Filet mignon de sanglier sauce grand veneur 11,50€/la part
- Pavé d'autruche sauce aux 3 poivres 10,50€/la part
- Fondant de chapon farci foie gras sauce Normande et girolles 9,50€/la part

Toutes nos viandes sont servies avec un gratin de pommes de terre aux cèpes et une poêlée gourmande aux asperges.

DU CÔTÉ DE LA BOUCHERIE,
NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT :

DE LA VOLAILLE LABEL ROUGE MARIE HOT, TELLE QUE :
chapon - dinde - poularde - mini chapon - oie -
pigeon - caille - canard et magret



DU GIBIER, TEL QUE :
chevreuil - biche - sanglier - faisane.

Nous vous proposons également des filets de boeuf en croûte
avec un feuilletage fait maison.

NOS VIANDES AFFINÉES VOUS ATTENDENT, nous avons sélectionné
une vache de race «Parthenaise» de chez Mr Verger
ainsi qu'une race «Froment du Léon» de chez Mr Thierry Lemarchand à Pacé.

Du côté de la cave de maturation, nous avons sélectionné
des races Aubrac, Simmental et Salers.