

*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 **lundi 21 Décembre**
Pour le Nouvel An : jusqu'au **lundi 28 Décembre**

Notre magasin sera fermée
le 25 décembre et le 1er janvier 2021

Pour toutes informations, rendez-vous sur notre site
www.boucherie-haute-berthault.com
et sur notre page facebook

Haute Berthault
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

Tél. : 02 99 60 61 50

1 avenue Brizeux - 35740 PACE



Haute Berthault
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

CONTACTEZ-NOUS
AU 02 99 60 61 50

6 PLACE ST MELAINE 35740 PACÉ

— Les idées apéritives —

- Réductions salées (boîte de 16 pièces) 12,50€/boite
- Pain nordique saumon fumé et crabe 28,00€/pièce
- Pain surprise aux céréales (mélange 40 canapés variés) 24,00€/pièce
- Coffret 12 verrines :
- compotée de poires crumble pain d'épices mousseline de foie gras x4
- tzatziki crevette mangue x4
- saumon fumé et raifort x4 24,00€/boite

— La firandole des entrées —

LES ENTRÉES FROIDES

- Foie gras de canard entier au Sauternes maison 140,00€/kg
- Saumon fumé Ecosseis label rouge 80,00€/kg
- Demi langouste à la Parisienne 19,00€/pièce
- Terrine de poisson maison 28,00€/kg
- Millefeuille de crabe et saumon fumé 4,50€/pièce
- Pâté en croûte foie gras - magret de canard - farce fine 35,00€/kg
- Loreiller de la belle Aurore
(magret de canard - ris de veau - foie gras - coeur de volaille - farce fine) 45,00€/kg

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 champignons
sauce moutarde à l'ancienne 6,80€/pièce
- Cassolette de rouget et haddock avec brunoise de légumes
et coulis de crustacés 6,80€/pièce
- Coquille St-Jacques à la Bretonne 4,50€/pièce
- Crème brûlée au saumon fumé et à l'aneth 6,00€/pièce
- Aumônière d'escargots et champignons 4,00€/pièce

— Les poissons chauds —

- Filet de St-Pierre sauce au citron vert 11,50€/part
- Pavé de sandre sauce cidre
(carottes, tomates, échalote, cidre) 9,80€/part
- Dos de loup de mer sauce beryc
(crème, vin blanc, persil) 9,00€/part
- Médaille de lotte sauce salicorne
(tomate, échalote, crème, salicorne) 11,50€/part

Tous nos poissons sont servis avec un risotto crémeux carottes et cumin, et un moelleux au brocolis

— Les viandes cuisinées —

- Sauté de chevreuil mariné façon grand veneur 9,80€/part
- Tournedos de boeuf sauce Périgourdine 10,80€/part
- Médaille de veau sauce à la crème de moutarde à l'ancienne 11,50€/part
- Tournedos de canard sauce aux 3 poivres 9,90€/part
- Ballotin de chapon farci au foie gras et pain d'épices
sauce normande 9,50€/part
- Cuisse de poularde sauce suprême aux champignons 11,00€/part
- Magret d'oie sauce figues 9,90€/part

Toutes nos viandes sont servies avec un écrasé de pommes de terre façon sarladaise et d'une poêlée gourmande et patates douces

— Du côté de la Boucherie nous vous proposons également —

LA VOLAILLE LABEL ROUGE MARIE HOT

- Chapon
- Dinde
- Poularde
- Mini chapon
- Oie
- Pigeon
- Caille
- Canard
- Magret

DU GIBIER

- Chevreuil
- Biche origine France (Boisgervilly 35360)
- Sanglier
- Faisan

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

POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, NOS VIANDES AFFINÉES VOUS ATTENDENT DANS LA CAVE DE MATURATION : carrés de côte de boeuf race croisée limousine/salers, simmental, black pearl et angus .

Nous avons également sélectionné 2 bêtes d'exception de race Parthenaise qui viennent de chez Mr Guerlais à la Meilleraye-de-Bretagne.