



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 mardi 21 Décembre  
Pour le Nouvel An : jusqu'au mardi 28 Décembre

Notre magasin sera fermé  
le 25 Décembre 2021 et le 1er Janvier 2022

Pour toutes informations, rendez-vous sur notre site  
[www.boucherie-haute-berthault.com](http://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



# Menu FESTIF

2021

**Haute Berthault**  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE  
TRAITEUR

CONTACTEZ-NOUS  
AU 02 99 60 61 50  
6 PLACE ST-MELAIN 35740 PACÉ



## LES IDÉES APÉRITIVES

- Réductions salées (boite de 14 pièces)
- 2 mini burgers - 2 mini croque-monsieur - 2 quiches lorraine
- 2 quiches saumon - 2 croissants saumon fumé
- 2 feuilletés saucisses francfort - 2 mini bouchées à la reine ..... 12,50€/boite
- Pain nordique saumon fumé et chair de tourteaux ..... 28,00€/pièce
- Pain surprise aux céréales (mélange 40 canapés variés) ..... 24,00€/pièce
- Coffret 12 verrines :
- 4 compotée de poires crumble pain d'épices mousseline de foie gras
- 4 tartare de tomate avocat et crevette
- 4 duo de saumon ..... 24,00€/boite

## LA FARANDOLE DES ENTRÉES

### LES ENTRÉES FROIDES

- Foie gras de canard entier au Sauternes maison ..... 140,00€/kg
- Saumon fumé Ecosais label rouge ..... 80,00€/kg
- Demi langouste à la Parisienne (*selon arrivage*) ..... au cours
- Terrine de poisson maison ..... 28,00€/kg
- Tiramisu aux crevettes roses ..... 4,50€/pièce
- Pâté en croûte foie gras - magret de canard - farce fine ..... 35,00€/kg
- L'oreiller 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 à la reine ..... 4,80€/pièce
- Cassolette de St-Jacques sauce Noilly Prat ..... 7,00€/pièce
- Tourte aux champignons et escargots ..... 5,00€/pièce
- Coquille St-Jacques à la Bretonne ..... 4,80€/pièce
- Aumônière de lotte sauce ail et fines herbes ..... 5,00€/pièce

## LES POISSONS CHAUDS

- Filet de St-Pierre sauce champagne ..... 11,50€/part
- Pavé de sandre sauce fondue de poireaux ..... 9,80€/part
- Filet de dorade et sa crème aux champignons ..... 9,90€/part
- Filet de rascasse blanche sauce à l'armoricaine ..... 9,50€/part

Tous nos poissons sont servis avec un risotto crémeux aux poivrons et un moelleux aux brocolis et chou fleur

## LES VIANDES CUISINÉES

- Sauté de chevreuil aux 3 poivres ..... 9,90€/part
- Faux filet façon tournedos sauce périgourdine ..... 9,90€/part
- Pavé de quasi de veau sauce aux cèpes ..... 11,50€/part
- Cuisse de canard confite sauce aux poires ..... 8,50€/part
- Chapon fermier sauce normande ..... 9,90€/part
- Magret d'oie sauce thym et miel ..... 9,90€/part
- Filet mignon de sanglier sauce grand veneur ..... 9,90€/part
- Suprême de pintade sauce aux morilles ..... 9,50€/part

Toutes nos viandes sont servies avec un écrasé aux 2 pommes de terre (charlotte et patate douce) et une poêlée gourmande aux asperges et fève de soja

## 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

POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, NOS VIANDES AFFINÉES VOUS ATTENDENT  
DANS LA CAVE DE MATURATION :  
carrés de côtes de boeuf race Simmental, Black Pearl et Sashi.

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