

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 mercredi 21 Décembre

Pour le Nouvel An : jusqu'au mercredi 28 Décembre

Notre magasin sera fermé
le 25 Décembre 2022 et le 1er Janvier 2023

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

6 PLACE ST-MELAINÉ - 35740 PACE

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - RCS Société - Conception www.activ-communication.com - 0000
Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Crédit photos : Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.

MENU festif 2022

HAUTE BERTHAULT
BOUCHERIE - CHARCUTERIE
TRAITEUR

CONTACTEZ-NOUS
AU 02 99 60 61 50

6 PLACE ST-MELAINÉ
35740 PACÉ



Les idées apéritives

- Réductions salées (boîte de 14 pièces) 13.00€/boîte
 - 2 mini burgers - 2 mini croque-monsieur - 2 quiches lorraine
 - 2 quiches saumon - 2 mini feuilletés au saumon
 - 2 feuilletés saucisses francfort - 2 mini bouchées à la reine
- Pain nordique saumon fumé et chair de crabe 29.00€/pièce
- Pain surprise (mélange 50 canapés variés) 30.00€/pièce
- Coffret 12 verrines : 24.00€/boîte
 - 4 compotée de poires crumble pain d'épices mousseline de canard
 - 4 guacamole tartare de tomate et haddock
 - 4 pommes granny smith thon et saumon fumé

La farandole des entrées

Les entrées froides

- Foie gras de canard entier au Sauternes maison 150.00€/kg
- Saumon fumé écossais label rouge 90.00€/kg
- Demi langouste à la Parisienne (selon arrivage) 19.00€/pièce
- Terrine de poisson Maison 30.00€/kg
- Tiramisu aux crevettes roses 4.50€/pièce
- Pâté en croûte foie gras - magret de canard - farce fine 40.00€/kg
- Entremet St-Jacques 4.80€/pièce

Les entrées chaudes

- St-Jacques poêlées sur sa fondue de poireaux 6.50€/pièce
- Bouchée à la reine 5.00€/pièce
- Cassolette de St-Jacques sauce Noilly Prat 7.00€/pièce
- Brioche aux fruits de mer 5.00€/pièce
- Coquille St-Jacques à la Bretonne 5.00€/pièce
- Aumônière de lotte sauce ail et fines herbes 5.00€/pièce

Les poissons chauds

- Filet de St-Pierre sauce riesling 11.50€/part
- Pavé de sandre sauce à l'armoricaine 10.80€/part
- Pavé de lieu jaune sauce matelote 9.90€/part
- Pavé de saumon sauce à l'oseille 9.90€/part

Tous nos poissons sont servis avec un risotto crémeux au piment d'espelette et un moelleux de petits pois au curry

Les viandes cuisinées

- Sauté de chevreuil sauce grand veneur 11.50€/part
- Filet de bœuf façon tournedos sauce périgourdine 11.50€/part
- Pavé de veau sauce girolles 11.50€/part
- Cuisse de canard confite sauce à l'orange 9.90€/part
- Chapon fermier sauce pommes et calvados 10.50€/part
- Filet mignon de sanglier sauce aux 5 baies 9.90€/part
- Suprême de pintade sauce aux cèpes 9.90€/part

Toutes nos viandes sont servies avec un écrasé de pomme de terre/carottes au cumin et une poêlée gourmande de patate douce

Du côté de la Boucherie nous vous proposons également

LA VOLAILLE LABEL ROUGE MARIE HOT

- Chapon
- Dinde
- Poularde
- Mini chapon
- Pigeon
- Caille

DU GIBIER

- Chevreuil
- Biche origine France
- 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 1 bête d'exception de race Parthenaise qui vient de chez Mr Guerlais à la Meilleraye-de-Bretagne