

*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 20 Décembre  
Pour le Nouvel An : jusqu'au mercredi 27 Décembre



Notre magasin sera fermé  
le 25 Décembre 2023 et le 1er Janvier 2024



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*

2023



**HAUTE BERTHAULT**  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE  
TRAITEUR

**CONTACTEZ-NOUS**  
AU 02 99 60 61 50

6 PLACE ST-MELAINE  
35740 PACÉ

## Les idées apéritives

- Réductions salées (boite de 14 pièces) ..... 13.00€/boite
  - 2 mini burgers - 2 mini croque-monsieur - 2 quiches lorraine
  - 2 quiches champignons - 2 mini feuilletés au saumon
  - 2 feuilletés merguez - 2 mini bouchées à la reine
- Pain nordique saumon fumé et chair de crabe ..... 30.00€/pièce
- Pain surprise aux céréales (mélange 50 canapés variés) ..... 30.00€/pièce
- Coffret 12 verrines : ..... 24.00€/boite
  - 4 mousse de St-Jacques au citron vert
  - 4 saumon fumé ricotta ciboulette et aneth
  - 4 crumble de pain d'épices foie gras et mascarpone

## La farandole des entrées

### Les entrées froides

- Foie gras de canard entier au Sauternes maison ..... 150.00€/kg
- Saumon fumé Ecossais label rouge ..... 90.00€/kg
- Coquille de langouste sur son lit sur de macédoine ..... 9.00€/pièce
- Cheesecake de Noël au saumon fumé ..... 8.00€/pièce
- Entremet de cochon de lait à la moutarde ..... 5.50€/pièce  
à l'ancienne, légumes d'hiver et gelée au porto
- Bûche de crabe et homard ..... 35.00€/kg

### Les entrées chaudes

- St-Jacques poêlées sur sa fondue de poireaux ..... 6.50€/pièce
- Bouchée à la reine ..... 5.00€/pièce  
(ris de veau - dés de jambon - champignons)
- Cassolette de gambas à la butternut ..... 6.60€/pièce
- Poêlon de ris de veau aux cèpes ..... 7.50€/pièce
- Coquille St-Jacques à la Bretonne ..... 5.00€/pièce

## Les poissons chauds

- Filet de St-Pierre sauce Coteaux-du-Layon ..... 11.50€/part
- Filet de bar sauce champagne ..... 12.00€/part
- Joue de cabillaud à l'armoricaine ..... 9.90€/part

*Tous nos poissons sont servis avec un risotto  
crémeux aux petits légumes*

## Les viandes cuisinées

- Tajine de chevreuil aux fruits secs ..... 11.50€/part
- Filet de bœuf façon tournedos sauce foie gras ..... 11.50€/part
- Chapon fermier désossé farci sauce aux morilles ... 10.50€/part
- Magret de canard à la fondue de pleurotes ..... 9.90€/part
- Filet mignon de sanglier sauce grand veneur ..... 9.90€/part
- Suprême de pintade sauce chataignes pommes ..... 9.90€/part  
et calvados

*Toutes nos viandes sont accompagnées d'un crémeux de butternut  
aux girolles et d'un gratin dauphinois à la truffe*

## Du côté de la Boucherie nous vous proposons également

### LA VOLAILLE LABEL ROUGE

#### MARIE HOT

- Chapon
  -
- Dinde
  -
- Poularde
  -
- Mini chapon
  -
- Pigeon
  -
- Caille
- Pintade chaponnée
- Oie

### DU GIBIER

- Chevreuil
  -
- Biche origine France
  -
- Sanglier
  -
- Faisan

### DU CÔTÉ DE LA BOUCHERIE, NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ 2 BÊTES D'EXCEPTION :

une Limousine de chez Mr Quenet à Tréverin  
une Parthenaise de chez Mr Guerlais à la Meilleraye-de-Bretagne