



Nos Volailles fermières du Velay

	Qté
Chapon 14.80€ / kg (2.800 kg à 3.200 kg)	<input type="checkbox"/>
Demi Chapon 15.30€ / kg ficelé main	<input type="checkbox"/>
Cuisse de chapon 15.60 € / kg	<input type="checkbox"/>
Dinde 13.80 € / kg (3.300kg à 3.800 kg)	<input type="checkbox"/>
Demi Dinde 14 € / kg	<input type="checkbox"/>
Pintade Chaponnée 17.90 € / kg	<input type="checkbox"/>
Pintade 11.10 € / kg	<input type="checkbox"/>
Roti de Pintade 19.20 € / kg	<input type="checkbox"/>
Cuisse de pintade 17.85 € / kg	<input type="checkbox"/>
Oie 17.50 € / kg (3.800kg à 4.500kg)	<input type="checkbox"/>
Canard 9.30 € / kg	<input type="checkbox"/>
Canette 12.90 €/kg	<input type="checkbox"/>
Cuisse de Canard 9.90 € / kg	<input type="checkbox"/>
Cuisse de canette 10.20 € / kg	<input type="checkbox"/>
Filet de Canard 19.60 € / kg	<input type="checkbox"/>
Caille 14.20 € / kg	<input type="checkbox"/>
Pigeon 22 € / kg	<input type="checkbox"/>

Toute l'Equipe de la Boucherie
Vélit, vous souhaite de Bonnes
Fêtes de fin d'Année.

A. Vélit



Boucherie & Charcuterie

36 Rue Simon Vialet
07240 , Vernoux en Vivarais

04 75 58 10 89

www.boucherie-vernoux.fr

Possibilité de passer vos
commandes par e-mail sur :
boucherievernoux@gmail.com

Cette année, pour les fêtes
on se fait plaisir chez

A. Vélit



Boucherie & Charcuterie

Pour vos apéritifs

Qté

Mini verrine 2.20 € pièce

2 saveurs : Gambas / mangue
ou Chorizo / confit de poivrons

Mini cake apéritif 0.40 € pièce

Saumon / aneth
ou Jambon/olives

Nos Entrées froides

Exquis saumon d'artichaut 4.70 € pièce

Posé sur un blinis, une mousse d'artichaut
recouvêrt de saumon.

Fraîcheur de St Jacques 3.70 € pièce

Sur un pancake, des St Jacques sur un
lit de fromage frais

Darne de fruité ou de saumon 5.30 € pièce

Poisson froid cuit au torchon.

Grosse crevette cuite 37.40 € / le kg

Pâté croûte de brochet 3.50 € les 150gr

Aux écrevisses.

Pâté croûte de canard 3.90 € les 150 gr

Au foie gras et figue.

Galantine de dinde 3.90 € les 150 gr

Aux marrons et aux cèpes.

Nos Entrées chaudes

Escargot en persillade 7.30 €

Les 12.

Cassolette aux écrevisses 5.30 € pièce

Garni d'écrevisses et de sa sauce Nantua.

Coquilles St Jacques 4.40 € pièce

Deux belles noix de St Jacques recouvertes
d'une sauce bretonne.

Tourte de noix de St Jacques 4.10 € pièce

Et ris de veau.

Corolle de la mer 3.90 € pièce

Pâte filo garni de saumon, noix de St Jacques
et crevettes.

Brioché de chapon aux morilles 3.90 € pièce

Cassolette de boudin blanc et escargots 5.30 € pièce

Aux cèpes.

Saumon et Foie Gras

Qté

Foie Gras « Maison » 8.50 € les 100 gr

Saumon fumé BIO 6.40 € les 100 gr



Saumon sauvage 6.70 € les 100 gr



Cœur de repas (prix à la part)

Lotte rôtie aux herbes 6.60 €

Servi avec une sauce au Vermouth

Gratinée aux 2 poissons 6.30 €

Et poivre de Timut

Chapon douceur de morilles 6.60 €

Cuisse de canette aux épices 5.90 €

Douces de Noel et orange

Civet de sanglier 7.10 €

Aux airelles

Civet de biche 6.60 €

A l'Armagnac

Nos Accompagnements

Qté

Gratiné de cardons 3.80 €

Persillé.

Gratin Dauphinois 3.30 €

Soufflé de butternuts 2.80 €

Pommes dauphines 19.90 kg



Les boudins blanc

Boudin blanc truffé (prix selon cours)

Boudin blanc morilles 3.85 € les 130gr

Boudin blanc nature 3.10 € les 130gr