

BOUCHERIE - CHARCUTERIE PLATS CUISINÉS - ROTISSERIE

BOUCHERIE CHARCUTERIE PLATS CUISINÉS
LUCIE ET PASCAL RUMEAU
26 RUE DU MARECHAL LECLERC
44 420 LA TURBALLE
02 40 23 30 50



MENU GOURMAND à 13,90 euros

Foie gras entier avec son confit d'oignon

Jambonnette de canette de Challans sauce morille
avec son gratin dauphinois



MENU SENSATION à 26 euros

Duo terre et mer
(foie gras sur confit d'oignon et terrine de la mer)

Merlu de l'île D'Yeu sauce beurre nantais et son risotto

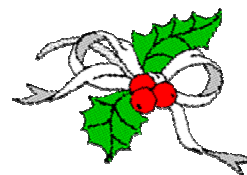
Magret de canard sauce foie gras et son gratin dauphinois



MENU ROYAL à 36 euros

Foie gras sur confit d'oignon

Demie-langouste à la parisienne



Suprême de pintade farci au foie gras sauce au poivre et ses pommes de terre Salardaises

NOTRE CARTE BOUCHERIE SPECIALITES CRUES

Rôti de canette désossée farci au foie gras 40 euros pièce

Rôti de pintade désossée farci aux cèpes 40 euros pièce

Rôti de magret au foie gras 30 euros

Chapon 17 euros le kg (3 kgs)

Dinde 18 euros le kg (3kgs)

Côte de bœuf 22,90 euros le kg

Rôti de bœuf au foie gras 24,90 le kg et un supplément de 5 euros

Rôti de bœuf au roquefort 24,90 le kg

Rôti de veau farci aux cèpes 24,90 le kg

Rôti de veau Orloff 24,90 le kg

Gigot d'agneau au thym 22,90 le kg

Epaule d'agneau farcie 21,90 le kg

Carré d'agneau 24,90 le kg

Echine de porc Orloff 14 euros le kg

Rôti de porc aux pruneaux 14 euros le kg



BOUCHERIE - CHARCUTERIE PLATS CUISINÉS - ROTISSERIE

BOUCHERIE CHARCUTERIE PLATS CUISINÉS
LUCIE ET PASCAL RUMEAU

APERITIF

Pain surprise ou Brioche au crabe 34 euros
Verrines diverses, 12 pièces 19 euros
Toasts variés, 20 pièces 16 euros
Assortiment de toasts à réchauffer, 20 pièces 16 euros



ENTREE FROIDE

Saumon Bellevue 4 euros
Terrine de saumon épinard 4 euros
Terrine de Saint-Jacques 4,50 euros
Saumon fumé 6,90 euros les 100g
Foie gras maison 9,90 euros les 100g
Demie-langouste à la parisienne 19,90 euros



ENTREE CHAUDE

Bouchées ris de veau 4,50 euros
Coquilles Saint-Jacques 5,30 euros
Timbaline Turballaise 5,30 euros



NOS ASSIETTES

Assiette gourmande
(foie gras, confit d'oignon, terrine Saint-Jacques, saumon fumé) 9,50 euros
Assiette Gascone
(frisée, foie gras, confit d'oignon, magret fumé, tomate cerise, vinaigrette balsamique) 9,50 euros

NOS PLATS POISSONS AVEC GRATIN DE COURGETTE

Saumon à l'oseille 9,50 euros
Merlu de l'île D'Yeu sauce beurre nantais 10,50 euros
Lotte à l'américaine 12,50 euros
Filet de Turbot sauvage sauce champagne 12,50 euros

NOS PLATS VIANDES AVEC GRATIN DAUPHINOIS

Jambon à l'os sauce cèpes 8,50 euros
Jambonnette de canette de Challans sauce morilles 9,50 euros
Pavé de cerf sauce grand veneur 10,50 euros
Magret de canard sauce foie gras, 11,50 euros
Pavé de veau sauce foie gras 11,50 euros
Suprême de pintade farci au foie gras sauce au poivre 11,50 euros



ACCOMPAGNEMENTS DIVERS

Pommes de terre Salardaises ou Poêlée Saint-Sylvestre 2,90 euros
Flan de légumes ou risotto de fruits de mer 2,90 euros