

Volailles fermières



(Tarifs des volailles prêtes à cuire)

	le kg
Pigeon	16,50 €
Poularde	18,50 €
Chapon Label Rouge de Vendée	18,50 €
Dinde	19,50 €
Faisan	22,00 €
Chapon de pintade	22,50 €
	la pièce
Caille	5,50 €

Volailles farcies

	le kg
Farce aux choix : Morilles, Cèpes, Foie gras, Fruits sec, Marrons	
Rôti de pintade	21,50 €
Rôti de poularde	26,50 €
Rôti de chapon	28,50 €
Rôti de dinde fermière	29,50 €
Rôti de pintade chapon	31,50 €

La Provenance de nos viandes



Nos volailles et notre sélection BOEUF «RACE PARTHENAISE» sont élevées par les éleveurs «Bien d'chez Nous». Il s'agit d'un collectif qui regroupe les éleveurs et la boucherie Au Bout de l'Art. Elevées à proximité de Chantonnay, nos viandes sont sans OGM (<0.9%), et dans le respect du bien-être animal.

Côté boucherie



	le kg
Rôti de bœuf (rumsteak, tranche)	26,90 €
Rôti de bœuf filet	49,90 €
Tournedos rumsteak	29,50 €
Viande à fondue	29,50 €
Côte de Bœuf <i>maturation minimum 40 jours</i>	34,90 €
	la part
Plateau spécial plancha	4,90 €
Plateau raclette <i>charcuterie et fromage</i>	5,00 €

Gibiers

	le kg
Sauté de sanglier	19,90 €
Rôti de sanglier	24,50 €
Rôti de cerf	25,50 €
Cuissot de chevreuil	29,90 €
Sauté de cerf	33,50 €



NOS MENUS de fêtes



MENU GOURMET

Bavarois de merlu et de crevettes aneth et légumes d'hiver

...

Pavé de poularde Franc-Comtois à basse température et jus de vin jaune

...

Pomme de terre farcie, façon grand-mère

...

flan de cèpes aux noisettes torréfiées

...

Plateau de fromages

...

Dessert au choix
18,20 € par personne
minimum 5 personnes

MENU ENFANT

Mise en bouche

...

Parmentier de canard

...

Gourmandise au chocolat

8,50 € par enfant

MENU PRESTIGE

Rondin de lotte au cœur tout vert sur tombée de légumes et coulis de crustacés

...

Médaille de veau, viennoise de truffes, sauce foie gras

...

Pomme de terre farcie façon grand-mère

...

Dariole de céleri et poire

...

Plateau de fromages

...

Dessert au choix

23,20 € par personne
minimum 5 personnes

DATES LIMITES DE COMMANDES NOËL

Avant le 15 décembre 2020

1^{ER} DE L'AN

Avant le 23 décembre 2020

HORAIRE DES FÊTES

Ouvert les lundis 21 et 28 décembre 2020 de 9h à 18h. Les jeudis 24 et 31 décembre de 8h à 17h30. Fermé le 25 décembre 2020 et 1^{er} janvier 2021.

POUR COMMANDER :

LABORATOIRE ZONE POLARIS NORD

Rue des Forêtis - 85110 Chantonnay
Tél : 02.51.31.27.63

EMAIL : contact@auboutdelart.fr

RAYON BOUCHERIE Vergers de Vendée

CHANTONNAY - Tél. : 02.51.91.31.02

BOUCHERIE DE LUÇON

Tél : 02.51.30.01.15

RAYON BOUCHERIE Vergers de Vendée

LA ROCHE/YON - Tél. : 02.51.90.00.76

RAYON BOUCHERIE Vergers de Vendée

OLONNES SUR MER ET CHALLANS

A commander au rayon boucherie

RETROUVEZ-NOUS SUR

www.auboutdelart.fr -

www.auboutdelart-boucher.fr

Boucherie Au Bout de l'Art

Fêtons
NOËL
#ensemble



ARTISAN PASSIONNÉ
BOUCHER
de France

Mises en bouche

la pièce	
Mini navette de crudités et charcuterie	0,80 €
Mini burger de saumon	0,80 €
Verrine de foie gras, gelée de mangue, génoise et spéculos	1,80 €
Verrine de St Jacques aux légumes confits	1,80 €
Verrine de saumon et de crevettes au noilly Prat et herbes fraîches	1,80 €
Tiramisu de langoustines en verrine	2,00 €
Pain surprise campagnard - 10 personnes <i>(Jambon de pays, saumon fumé, fromage frais, terrine de foie de volaille, rillettes d'oie, tapenade de poivrons rouges)</i>	25,00 €
Plateau de gourmandises salées - 25 pièces <i>(Foie gras et figues, boudin aux pommes, magret et fruits rouges, fromages frais et noix, saumon à l'aneth)</i>	20,00 €
Plateau de bouchées chaudes - 30 pièces <i>(Choux parmesan, tarte à l'escargot, tatin de boudin aux pommes, pain d'épices chèvre et chorizo)</i>	30,00 €
Planche de tapas charcuterie fine et fromages affinés <i>(Planche de jambon, lomo, rillons, boudin noir, terrine gourmande au chorizo et pistache, saucisson, emmental et St Nectaire)</i>	25,00 €



Le coin des Entrées

la part	
Bavarois de merlu et de crevettes aneth et légumes d'hiver	4,50 €
Nougat de foie gras et sa compotée de Noël	5,50 €
Marbré en croûte de st Jacques et brunoise de légumes	5,50 €
Tatin de pommes et foie gras et jus de volaille <i>(servir tiède)</i>	5,50 €
Feuilleté de rouget aux pleurotes <i>(servir tiède)</i>	4,50 €
Clafoutis de crustacés, comté et légumes d'antan	4,50 €
Assortiment de charcuteries festives maison <i>(Jambon blanc, jambon de pays, galantine de canard, rosette, terrine de canard et foie gras, lomo)</i>	3,00 €

Les spécialités de Noël

Prix 250 g	
Rondin de foie gras <i>(250 g)</i>	30,00 €
Saumon label rouge fumé maison 250g (environ 4 tr)	12,00 €
Prix au kg	
Galantine de canard	18,50 €
Boudin blanc aux morilles	29,50 €
Boudin blanc aux truffes	33,50 €

Les cuisinés

LES POISSONS	la part
Nage de gambas et merlu à l'américaine	5,50 €
Aiguillette de sole, légumes d'hiver, sauce coquillages	5,50 €
Pavé de bar revisité et viennoise de champignons, crème de cèpes	8,50 €
Rondin de lotte au cœur tout vert sur tombée de légumes et coulis de crustacés	8,50 €
Coquille st Jacques normande sur son potager au coteaux du layon	8,50 €

LES VIANDES	la part
Pavé de Poularde Franc-Comtois à basse température et jus de vin jaune	6,50 €
Médailon de veau, viennoise de truffe, sauce foie gras	7,50 €
Moelleux de cerf beurre de noix et orange, sauce venaison	7,50 €
Tournedos de canard aux champignons sauce morilles	7,50 €

Nos conseils

COMBIEN DE GRAMME PAR PERSONNE ?

Salade	200 g par personne
Charcuterie	100 g par personne
Viande	150 à 250 g par personne

Accompagnements

Pomme de terre farcie, façon grand-mère	
Millefeuille de pommes de terre au thym	
Flan de cèpes aux noisettes torréfiées	
Dariole de céleri et poire	
Soufflé de butternut et pannais	
Tarte fine aux pommes et marrons	

3 €
Les 2
garnitures
au choix



Les mijotés

la part	
Bœuf braisé à la bière aux épices et ses légumes d'antan	6,50 €
Confit de porc aux marrons poêlée de légumes	6,50 €
Mijoté de chapon aux morilles et légumes braisés	7,50 €
Mitonné de sanglier grand veneur, poêlée de légumes	7,50 €
Veau aux poires, roquefort et son riz	7,50 €
Blanquette de veau à l'ancienne et son riz	7,50 €
Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes, semoule	8,50 €



ASTUCES

Mets et vins

Les vins de l'appellation Chassagne-Montrachet sont idéals pour des repas de Noël. Saumon fumé, volaille rôtie, fromages, ils s'accordent avec tous vos mets les plus fins.

Plateau fromages

Brie de Meaux, St Nectaire, Comté, Bûche de chèvre frais.

1,20 € la part

Desserts maison

Délice de Chocolat à l'orange
Plaisir de vanille et fruits exotiques

3,50 € la part