Nos spécialités maison

Rôti de chapon farci .....35€/Le kg
Rôti de pintade farci..... 28€/Le kg
Rôti de canard farci.....35€/Le kg
Rôti de dinde farci.....25€/Le kg
Rôti de veau farci.....34€/Le kg
Filet mignon farci .....29€/Le kg
Roti d'agneau "Maître d'Hôtel"..... 36€/Le kg
Cailles désossées farcies.....8.90€/pièce

Nos farces de Noël

Marrons/Coteaux-du-Layon • Morilles • zest d'orange/ pistaches • Figues/pain d'épice

Nos Sauces

Poivrade • Morilles • cidre et châtaignes • mandarine impériale • façon vin chaud.

Pour 3/4 personnes.....8€/La barquette de 450g
Pour 7/8 personnes.....15€/La barquette de 900g

Nouveau !

Pour vos grosses volailles; nous vous proposons de les pré-cuire à basse tempèrature, pour une chair fondante et une finition rapide à la maison; il ne vous restera qu'à les dorer 30 min au four. (+5€/kg en supplément)

Nos volailles et gibiers

Chapon, Pintade Chaponnée,
Dinde, Poularde, Magret de Canard,
Pigeon, Caille, Volaille de Bresse (sur commande)
Nos volailles sont fermières et Label Rouge
Biche : Rôti, Tournedos ou Civet
Sanglier : Rôti ou Civet
Chevreuil : Rôti ou Gigue

Infos Pratiques

Merci de réserver:
Pour Noël: avant le vendredi 19 décembre
Pour le Nouvel an: avant le samedi 27 décembre
***
Pour les fêtes nous serons ouverts:
Les lundis 22 et 29 décembre de 8h à 13h.
Les mardis 23 et 30 décembre de 8h à 13h et de 15h30 à 19h30
Les mercredis 24 et 31 décembre de 8h à 14h en continu
Du vendredi au samedi de 8h à 13h et de 15h30 à 19h30
Les dimanches de 8h à 13h
***
DRIVE À L'ARRIERE DE LA BOUTIQUE LES 24 ET 31 DECEMBRE
POUR LE RETRAIT DE VOS COMMANDES DE 8H00 À 14H00

Gabrielle, Josepha et toute leur équipe vous souhaitent d'excellentes fêtes de fin d'année

LA BOUCHERIE
CHAPELAINE

0240725749

contact@boucheriechapelaine.fr

Idées Apéritives

€/pièce

Réductions salées ..... 0.90€

(Quiche Lorraine • pizza • feuilleté saucisse • pruneau lardé • quiche saumon et ciboulette • croque monsieur à la truffe)

Accras de morue et sa sauce chien (10 pièces) ..... 9.90€

Mini burger ..... 2.50€

Pépites de Saint-Jacques croustillantes et mayonnaise aux salicornes (12 pièces) ..... 9.90€

Mini briochine ..... 1.30€

(Rillettes de saumon • Crème de tourteau)

Rillettes aux deux saumons (les 100g) ..... 3.80€

Verrines festives ..... 2.50€

(Tartare de gambas aux agrumes • Crémeux de cèpes, chantilly au foie gras, éclats de châtaignes • Velouté de carottes au lait de coco et amandes, mousse parfumée au curry vert • Crème d'avocat au matcha, saumon fumé, panna cotta de pommes vertes)

Pain surprise charcuterie (64 canapés) ..... 33€

Pain surprise trio ..... 36€

Les Entrées

€/part

Foie gras et son confit de figues ..... 7.90€

Assiette de saumon et sa crème fouettée à l'aneth (2 tranches) ..... 6€

Carpaccio de Saint-Jacques et crevettes, vinaigrette combava et huile de sésame torifiée ..... 7.90€

Terrine de langouste thym/citron et sa sauce aux crustacés ..... 4.90€

Pâté croûte canard/abricots/pistaches (Médaille d'argent Régional 2025) ..... 5.90€

Escargots (la douzaine) ..... 7.90€

Pétoncles farcies au beurre d'ail (6 pièces) ..... 8.90€

Bouchée à la reine au ris de veau ..... 7.90€

Cassolette de Saint-Jacques à la Normande ..... 11.90€

Gratiné de boudin blanc ..... 4.90€

Queue de langouste rôtie à l'antillaise ..... 22€

Les poissons

€/part

Noix de Saint-Jacques rôties sauce champagne et son risotto truffé ..... 15.90€

Filet de bar sauce infusé à la tonka et son écrasé de pommes de terre et châtaignes ..... 15.90€

Sandre au beurre nantais , purée de céleri et sa fondue de poireaux ..... 15.90€

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, sauce crustacé et son risotto à la truffe ..... 15.90€

Les viandes

€/part

Carré de veau, crémeux de parmesan, écrasé de pommes de terre et châtaignes, éclats de noisettes torréfiées ..... 16.90€

Ballotine de chapon, marrons caramélisés, jus à l'amaretto, écrasé de pommes de terre et morilles ..... 16.90€

Pavé de bœuf braisé basse température, sauce poivrade et écrasé de pommes de terre et morilles ..... 15.90€

Filet de canette à la mandarine impériale, fondant de panais, marrons caramélisés ..... 15.90€

Les Accompagnements

€/part

Risotto à la truffe ..... 3€

Pommes duchesses ..... 3€

Ecrasé de pommes de terre et châtaignes ..... 3€

Fondue de poireaux ..... 3€

Écrasé de pommes de terre aux morilles ..... 3€

MENU TRADITION 19€

Deux réductions salées
***
Gratiné de boudin blanc
****
Pavé de bœuf braisé basse température, sauce poivrade, écrasé de pommes de terre aux morilles

MENU FESTIF 29€

Deux verrines festives
***
Carpaccio de Saint-Jacques et crevettes
***
Ballotine de chapon, écrasé de pommes de terre aux morilles
ou
Dos de cabillaud en croûte d'herbes, risotto à la truffe

MENU MARIN 35€

Deux verrines festives marines
***
Saumon fumé et sa crème fouettée
***
Cassolette de Saint-Jacques
***
Sandre au beurre nantais, fondue de poireaux
ou
Bar sauce à la tonka, écrasé de pommes de terre et châtaignes

MENU PRESTIGE 45€

Duo foie gras et saumon fumé
***
Queue de langouste à l'antillaise
***
Carré de veau, écrasé de pommes de terre et châtaignes
ou
Saint-Jacques rôties, risotto truffé

MENU ENFANT 9€

Mini Burger
***
Emincé de poulet et chichis de pommes de terre
***
Une surprise

PLATEAU DE FROMAGE POUR 4 PERSONNES 23.60€

4 Fromages (320G): Brie à la truffe, Sainte-Maure-de-Touraine AOP, Abondance AOP 24 mois d'affinage, Fourme d'Ambert AOP, beurre d'Isigny, et confiture de figues