NOS SPÉCIALITÉS
MAISON

NOS RÔTIS
PRÊTS À CUIRE

Rôti de chapon farci	35,00 €/kg
Rôti de pintade farci	28,00 €/kg
Rôti de canard farci	35,00 €/kg
Rôti de dinde farci	25,00 €/kg
Rôti de veau farci	34,00 €/kg
Filet mignon farci	29,00 €/kg
Rôti d'agneau « Maître d'Hôtel »	36,00 €/kg
Cailles désossées farcies	8,90 €/pièce

NOS FARCES

Farce aux morilles

Farce marron, raisin et Armagnac

Farce abricot, noisette

NOS SAUCES
POUR ACCOMPAGNER VOS RÔTIS

Sauce aux morilles
Sauce poivrade
Sauce porto et épices douces de Noël

Pour 3 à 4 personnes (450 g)	8,00 €
Pour 7 à 8 personnes (900 g)	15,00 €

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

NOTRE SERVICE DE PRÉCUISSON

Pour vos grosses volailles, nous vous proposons de les pré-cuire à basse température, pour une chair fondante et une finition rapide à la maison ; vous n'aurez plus qu'à les **faire dorer** 30 min au four.

Supplément : 5,00 €/kg

PLATEAU PIERRADE

8,50 € / personne
À PARTIR DE 4 PERSONNES

Par personne :
70 g de bœuf
70 g de magret de canard
70 g de poulet

À COMMANDER À PARTIR DU 26 DÉCEMBRE

PLATEAU RACLETTE

12,50 € / personne
À PARTIR DE 4 PERSONNES

Par personne :
200 g de fromage à raclette
+
100 g de charcuterie au total (6 variétés)
Jambon blanc, jambon cru, rosette, chorizo, viande des Grisons et coppa.

À COMMANDER À PARTIR DU 26 DÉCEMBRE

INFOS PRATIQUES

RÉSERVEZ VOS COMMANDES

POUR NOËL	avant le samedi 19 DÉCEMBRE
POUR LE NOUVEL AN	avant le dimanche 27 DÉCEMBRE

COMMENT PASSER VOS COMMANDES ?

Vous pouvez passer vos commandes directement en boutique ou par mail.

contact@boucheriechapelaine.fr

NOS HORAIRES PENDANT LES FÊTES

Nous vous accueillons aux horaires habituels, avec une ouverture exceptionnelle les 24 et 31 décembre.

JEUDI 24 DÉCEMBRE
8h00 à 14h00 en continu

JEUDI 31 DÉCEMBRE
8h00 à 14h00 en continu

DRIVE À L'ARRIÈRE DE LA BOUTIQUE
LES 24 ET 31 DÉCEMBRE DE 8H00 À 14H00

L'accès au drive se fait par la rue Jean-Jaurès, en face des terrains de tennis.

Vous pouvez stationner sur le parking de la Mairie Annexe ou directement dans notre allée, qui se trouve au fond de ce même parking.

Suivez les panneaux pour rejoindre le point de retrait.

Pensez à apporter votre bon de commande, ou une photo de celui-ci sur votre téléphone, afin de faciliter le retrait.

LA BOUCHERIE
CHAPELAINE

02 40 72 57 49 | contact@boucheriechapelaine.fr

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

LA BOUCHERIE
CHAPELAINE

Carte de Noël

2026

02 40 72 57 49

contact@boucheriechapelaine.fr

NOS IDÉES *Apéritives*

À DÉGUSTER CHAUD

- Réductions salées ..... 0,95 € *la pièce*
  mini-quiche lorraine, mini-pizza, feuilleté saucisse, mini-quiche saumon et ciboulette, croque-monsieur parfumé à la truffe
- Mini-burger ..... 2,50 € *la pièce*
- Accras de morue ..... 9,90 €
  (10 pièces)

À DÉGUSTER FROID

- Mini-briochines ..... 1,30 € *la pièce*
  rillettes aux deux saumons ou rillettes d'oie
- Rillettes aux deux saumons ..... 3,80 €
  (100 g)
- Pain surprise charcuterie ..... 33,00 €
  (64 canapés)
- Pain surprise trio ..... 36,00 €
  (64 canapés)
  fromage, charcuterie, poisson

NOS VERRINES FESTIVES — 2,80 € la pièce

Avocat, mangue et grenade | Crabe, pamplemousse, crème au yuzu et œufs de truite | Foie gras, compotée de poire et crumble de pain d'épices | Saumon fumé et crémeux d'artichaut

NOS ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

- Foie gras et son confit de figues ..... 7,90 € *la pièce*
  (50 g environ)
- Assiette de saumon fumé ..... 6,00 € *la pièce*
  crème fouettée à l'aneth (2 tranches)
- Terrine de langouste thym citron ..... 4,90 € *la pièce*
  (sauce cocktail)
- Tartare de Saint-Jacques ..... 8,50 € *la pièce*
  éclats de grenade et fraîcheur de citron vert

ENTRÉES CHAUDES

- Bouchée à la reine au ris de veau ..... 7,90 € *la pièce*
- Queue de langouste rôtie ..... 22,00 € *la pièce*
  sauce aux fruits de la passion
- Cassolette de noix de Saint-Jacques ..... 11,90 € *la pièce*
  pleurotes et crème de morilles

NOS PLATS DE FÊTES

NOS POISSONS

- Langoustines décortiquées, bisque légère à l'armoricaine, riz pilaf aux deux carottes, pois gourmands ..... 15,90 € *la part*
- Filet de bar, crème de Sauternes, notes de yuzu, écrasé de pommes de terre aux morilles et légumes rôtis ..... 15,90 € *la part*
- Sandre au beurre blanc vanillé, purée de pommes de terre parfumée à la truffe et légumes rôtis ..... 15,90 € *la part*

NOS VIANDES

- Ballotine de chapon, sauce aux morilles, purée de pommes de terre parfumée à la truffe ..... 16,90 € *la part*
- Manchon d'agneau confit 7 heures, jus d'agneau aux épices douces de Noël, écrasé de pommes de terre aux morilles ..... 16,90 € *la part*
- Filet mignon de cerf cuit basse température, sauce poivrade, purée de pommes de terre parfumée à la truffe ..... 16,90 € *la part*

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pommes de terre parfumée à la truffe	Écrasé de pommes de terre aux morilles	Riz pilaf aux deux carottes	Légumes rôtis	Pomme duchesse
3,00 € *la part*	3,00 € *la part*	3,00 € *la part*	3,00 € *la part*	3,00 € *la part*

NOS MENUS DES FÊTES

MENU FESTIF
29 € / PERSONNE

APÉRITIF
Deux verrines festives

ENTRÉE
Tartare de Saint-Jacques, éclats de grenade et fraîcheur de citron vert

PLAT AU CHOIX
Ballotine de chapon, sauce aux morilles, purée de pommes de terre parfumée à la truffe
OU
Sandre au beurre blanc vanillé, purée de pommes de terre parfumée à la truffe et légumes rôtis

MENU TRADITION
35 € / PERSONNE

APÉRITIF
Deux verrines festives

ENTRÉES
Saumon fumé, crème fouettée à l'aneth
et
Cassolette de Saint-Jacques aux pleurotes et crème de morilles

PLAT AU CHOIX
Manchon d'agneau confit 7 heures, jus d'agneau aux épices douces de Noël, écrasé de pommes de terre aux morilles
OU
Filet de bar, crème de Sauternes, notes de yuzu, écrasé de pommes de terre aux morilles et légumes rôtis

MENU PRESTIGE
45 € / PERSONNE

APÉRITIF
Duo de foie gras et saumon fumé

ENTRÉE
Queue de langouste rôtie, sauce aux fruits de la passion

PLAT AU CHOIX
Filet mignon de cerf cuit basse température, sauce poivrade, purée de pommes de terre parfumée à la truffe
OU
Langoustines décortiquées, bisque légère à l'armoricaine, riz pilaf aux deux carottes et pois gourmands

MENU ENFANT
9 € / PERSONNE

ENTRÉE
Mini burger

PLAT
Émincé de poulet à la crème, pommes duchesse

Une surprise !



PLATEAU DE FROMAGES
23,60 € / 4 PERSONNES (320 g)



Brie à la truffe, crottin de chèvre, Comté affiné 18 mois, Fourme d'Ambert, accompagnés de beurre d'Isigny et de confiture de cerises noires.