SPÉCIALITÉS VIANDES CRUES

POUR VOS FÊTES

VOLAILLES FERMIÈRES DES LANDES

	Prix au kg
Dinde	21,95 €
Chapon	19,95 €
Poularde	16,95 €
Chapon de pintade	23,95 €
Mini chapon	19,95 €
Oie	24,95 €

RÔTIS DE VOLAILLES FERMIÈRES FARCIES

	Prix au kg
Chapon	27,95 €
Chapon pintade	29,95 €
Poularde	24,95 €
Pintade	24,95 €
Canette	24,95 €
Dinde	26,95 €
Caille	27,95 €
Magret de canard	27,95 €

Farces au choix :
Forestière
Marrons
Périgourdine
Pomme raisin

DÉCOUPES DE VOLAILLES

	Prix au kg
Cuisse de chapon	19,95 €
Suprême de chapon	26,95 €
Cuisse de poularde	16,95 €
Suprême de poularde	25,95 €
Cuisse de chapon pintade	18,95 €
Suprême de chapon pintade	26,95 €

NOUS CUISINONS POUR VOUS

CHAPON ENTIER RÔTI ET SON JUS POUR 6/8 PERSONNES
Poêlée de pommes de terre grenailles, champignons et marrons
(en plat prêt à réchauffer) 74,95 €

NOUVEAU !

GIBIERS DE CHASSE FRANÇAISE (CERF, CHEVREUIL, SANGLIER)

	Prix au kg
Cerf	
Rôti	39,95 €
Sauté	32,95 €
Pavé	49,95 €
Chevreuil	
Gigue entière	39,95 €
Sauté sans os	44,95 €
Sanglier	
Rôti	39,95 €
Sauté	34,95 €

SAUCES MAISON 25 CL

Cèpes	5,95 €
Champagne	5,95 €
Morilles	7,95 €
Bisque de homard	7,95 €
Grand veneur	7,95 €

LES COMMANDES DE CETTE PAGE SONT À PASSER DIRECTEMENT À LA BOUCHERIE

POUR LES FÊTES : LES 3 MAGASINS SONT OUVERTS LES 24 ET 31 DÉCEMBRE DE 7H À 13H

HUET MIGNÉ
ROND-POINT DE MIGNÉ-AUXANCES
Tél. 05 49 51 52 26
Du lundi au samedi, de 6h à 20h

HUET BIARD
ROND-POINT DE L'AÉROPORT
Tél. 05 49 38 74 77
Du lundi au samedi, de 8h30 à 19h30

HUET VOUILLÉ
ZONE COMMERCIALE - 16 RUE DU LAC
Tél. 05 49 50 77 67
Du mardi au samedi, de 8h à 13h et de 15h30 à 19h30
Dimanche de 8h30 à 13h

TONOCÉTOS 05 49 60 21 60 POITIERS © Crédits photos : FOTOLIA.COM

Les Boucheries
HueT
BIARD • MIGNÉ • VOUILLÉ

PRÉSENTENT

NOËL & NOUVEL AN

CARTE ÉPHÉMÈRE
Noël : commandez avant le 20 décembre
Nouvel An : commandez avant le 28 décembre

MENU ENFANT À 12€95

Caneton de mousse
de canard

Burger de chapon
Pommes dauphines

Bûche chocolat

POUR PASSER COMMANDE
MERCI DE REMPLIR LE BON CI-JOINT

MENU À 22€95
SANS DESSERT

MENU À 27€95

Crème brûlée de foie gras,
Pommes et crumble pain d'épices

Ou

Foie gras de canard maison
Chutney aux fruits (supplément 5€)

Ou

Saumon fumé maison
Baies roses et beurre d'agrumes

Éventail de magret de canard rôti
crémeux de champignons
Gratin dauphinois

Ou

Suprême de chapon braisé crème
au Pineau des Charentes
Gratin dauphinois

Ou

Rôti de cerf sauce grand veneur
Gratin dauphinois

Ou

Fricassée de joues de loup
aux pétoncles sauce champagne
Risotto crémeux

Ou

Filet de saumon islandais à l'unilatéral
bisque de langoustine
Risotto crémeux

Bûche fruits exotiques

Ou

Bûche praliné croquant

Ou

Bûche chocolat intense

MENU À 29€95
SANS DESSERT

MENU À 34€95

Bûchette de foie gras Lucullus
au magret fumé maison

Ou

Dôme de saumon fumé maison au crabe
Sauce crustacés

Ou

Foie gras de canard maison
Chutney aux fruits (supplément de 5€)

Transparence de Saint-Jacques et saumon
Crème safranée

Ou

Cassolette de ris de veau
aux pleurotes
Sauce Porto

Rôti de chapon forestier sauce morilles
Gratin dauphinois

Ou

Demi-magret de canard rôti
melba de griottes
Gratin dauphinois

Ou

Pièce de bœuf Wellington,
crème de cèpes
Gratin dauphinois

Ou

Bar soufflé aux langoustines
bisque de homard
Risotto crémeux

Bûche fruits exotiques

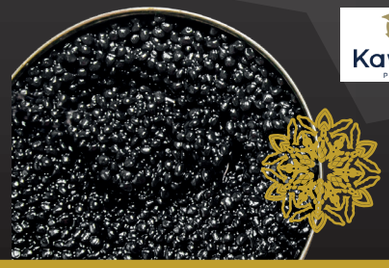
Ou

Bûche praliné croquant

Ou

Bûche chocolat intense

Nos menus et nos plats sont réalisés
par notre équipe de cuisiniers sous la houlette
de Christian Rougier, Maître cuisinier de France.



Kaviari PARIS

NOTRE SÉLECTION DE CAVIAR

OSCIÈTRE PRESTIGE - 20 g	59 €
OSCIÈTRE PRESTIGE - 50 g	119 €
OSCIÈTRE PRESTIGE - 100 g	229 €
KRISTAL SÉLECTION - 20 g	69 €
KRISTAL SÉLECTION - 50 g	139 €
KRISTAL SÉLECTION - 100 g	249 €
COFFRET TRIO CAVIAR DÉGUSTATION	149 €