

Nom / Prénom :

Ville :

N° de téléphone :

Entourer la date de réception de la

commande : 23/12 24/12 30/12 31/12

Menu à 22,70€

Une entrée, un plat et un accompagnement par menu

Nombre de menus :

ENTRÉES

Nombre

- Cassolette d'Escargots aux Cèpes
- ou Cassolette de Saint-Jacques et Fruits de Mer
- ou Bouchée aux Ris de Veau et aux Morilles
- ou Bouchée Forestière (poulet, crème, champignons)

PLATS

- Cuisse de Chapon, sauce Morilles ou sauce Miel/Moutarde (préciser choix sauce)
- ou Civet de Biche
- ou Quasi de Veau, sauce Morilles ou sauce Miel/Moutarde (préciser choix sauce)
- ou Filet de Sandre, sauce Citron/Aneth

ACCOMPAGNEMENTS

- Poêlée de Légumes aux Châtaignes
- ou Gratin Dauphinois
- ou Risotto aux Truffes

Menu des Fêtes

Pour Noël, réservations possibles jusqu'au **Vendredi 20 Décembre**
Pour le **Jour de l'An**, réservations possibles jusqu'au **Vendredi 27 Décembre**

Le 24 et le 31 Décembre, la boucherie **fermera à 17h00**

La boucherie sera ouverte Dimanche 22 Décembre de 6h00 à 12h00
mais fermée le Dimanche 29 Décembre

Commandes traiteur/menus à récupérer à partir du **23 Décembre**



BOUCHERIE
CHARCUTERIE / TRAITEUR



Tout simplement le bon goût!

PIERRADE

Plateau **7,90€** par personne (environ 250g)
Boeuf, veau, magret de canard, poulet, dinde

RACLETTE

Plateau **5,90€** par personne

1 tranche de rosette	1 tranche de bacon
1 tranche de saucisson à l'ail	1 tranche de jambon cru
1 tranche de coppa	1 tranche de jambon blanc

RETROUVEZ-NOUS



122 Bd du Général de Gaulle
63270 Vic-le-Comte (Longues)














☎ 04 73 39 73 57

✉ boucherie-charcuterie-vidas@orange.fr

🌐 www.boucherie-vidas.fr

Nos Volailles

de chez Marie Hot

 Chapon Jaune Fermier des Landes (2.600 kg à 3.200 kg)	19,90€ le kg
 Cuisse de Chapon Fermière des Landes (env. 550gr pièce)	22,90€ le kg
 Suprême de Chapon Fermier des Landes (env. 475gr pièce)	29,90€ le kg
 Rôti de Chapon Fermier des Landes (800gr à 1.8kg)	34,90€ le kg
 Rôti de Chapon Fermier des Landes aux Girolles (800gr à 1.8kg)	36,90€ le kg
 Mini Chapon Fermier des Landes (2.000kg à 2.500kg).....	22,90€ le kg
 Chapon de Pintade Fermier des Landes (1.700 kg à 2.100 kg)	26,90€ le kg
 Pintade Fermière des Landes (925gr à 1.400 kg)	15,90€ le kg
 Poularde Fermière des Landes (1.700 kg à 2.100 kg)	17,90€ le kg
 Oie Fermière D'Anjou (3.100 kg à 4.800 kg)	29,90€ le kg
 Dinde Fermière (2.700 kg à 3.300kg)	23,90€ le kg
 Canette Fermière (1.300 kg à 1.800 kg)	17,90€ le kg
Canard	16,90€ le kg
Magret de Canard IGP des Landes (env 450gr pièce)	32,90€ le kg
Rôti Magret de Canard (900gr)	32,90€ le kg
Rôti Magret de Canard au Piment d'Espelette (900gr)	32,90€ le kg
Foie Gras Frais Déveiné et Dénervé (selon arrivage)	Selon le cours
Caille Fermière Tradition des Landes	4,90€ la pièce
Caille Fermière sans os Farcie	6,90€ la pièce
 Pigeon (380gr)	36,90€ le kg
Farce Fine Maison (porc, veau, dinde, foie de volaille, mie de pain, crème, raisins secs, cognac)	19,90€ le kg
Farce Fine aux Girolles Maison (porc, veau, dinde, foie de volaille, mie de pain, crème, girolles, cognac)	20,90€ le kg

Nos Viandes

BOEUF (LA BELLE AUBRAC)

Filet de Bœuf	42,90€ le kg
Tournedos dans le Filet	42,90€ le kg
Tournedos dans le Rumsteak	32,90€ le kg
Rosbeef (Extra)	24,90€ le kg
Fondue Bourguignonne	24,90€ le kg

VEAU

Grenadin de Veau	26,90€ le kg
Rôti de Veau Quasi	24,90€ le kg
Rôti de Veau Épaule avec os	20,90€ le kg
Carré de Côtes de Veau	23,90€ le kg
Ris de Veau Frais	38,90€ le kg
Longe de Veau sans os	26,90€ le kg

AGNEAU (LAITON)

Gigot d'Agneau	23,90€ le kg
Gigot d'Agneau raccourci	24,90€ le kg
Tranche de Gigot	25,90€ le kg
Épaule d'Agneau Roulée	26,90€ le kg
Épaule d'Agneau en Melon à l'Ail des Ours	26,90€ le kg
Selle d'Agneau	25,90€ le kg
Carré de Côte d'Agneau	25,90€ le kg

GIBIER

Dos de Biche	28,90€ le kg
Rôti de Biche	24,90€ le kg
Sauté de Biche (pour Civet)	18,90€ le kg
Autre Gibier	Sur demande

A LA CARTE

Nombre

<input type="checkbox"/> Cassolette d'Escargots aux Cèpes	6,90€ la cassolette
<input type="checkbox"/> Cassolette de Saint-Jacques et Fruits de Mer	6,90€ la cassolette
<input type="checkbox"/> Bouchée aux Ris de Veau et aux Morilles	6,90€ la bouchée
<input type="checkbox"/> Bouchée Forestière (poulet, crème, champignons, quenelles)	6,90€ la bouchée
<input type="checkbox"/> Cuisse de Chapon, sauce Morilles ou sauce Miel/Moutarde	10,90€ la part
<input type="checkbox"/> Civet de Biche	10,90€ la part
<input type="checkbox"/> Quasi de Veau, sauce Morilles ou sauce Miel/Moutarde	10,90€ la part
<input type="checkbox"/> Filet de Sandre, sauce Citron/Aneth	10,90€ la part
<input type="checkbox"/> Poêlée de Légumes aux Châtaignes	4,90€ la part
<input type="checkbox"/> Gratin Dauphinois	4,90€ la part
<input type="checkbox"/> Risotto aux Truffes	4,90€ la part

AU DETAIL

<input type="checkbox"/> Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest IGP	120,00€ le kg
<input type="checkbox"/> Saumon Fumé d'Ecosse	69,00€ le kg
<input type="checkbox"/> Pâté en Croûte de Pintade aux Morilles Maison	26,90€ le kg
<input type="checkbox"/> Pâté en Croûte de Saumon	32,90€ le kg
<input type="checkbox"/> Cochon de Lait Farcie aux Foies Confits de Poulet et aux Pistaches ..	49,90€ le kg
<input type="checkbox"/> Canard Farcie aux Champignons, Crème et Echalotes	45,90€ le kg
<input type="checkbox"/> Ballotine de Dinde	23,90€ le kg
<input type="checkbox"/> Escargots de Bourgogne (la douzaine)	6,90€ la douzaine
<input type="checkbox"/> Boudin Blanc au Porto	19,90€ le kg
<input type="checkbox"/> Boudin Blanc aux Morilles	24,90€ le kg
<input type="checkbox"/> Pommes Dauphines	24,90€ le kg
<input type="checkbox"/> Ris de Veau Cuisinés (sauce morilles)	49,90€ le kg
<input type="checkbox"/> Sauce Morilles	21,90€ le litre
<input type="checkbox"/> Feuilletés Ris de Veau/Morilles pour 4, 6 ou 8 personnes	44,90€ le kg
<input type="checkbox"/> Feuilletés Forestier pour 4, 6 ou 8 personnes (poulet, crème, champignons) ..	26,90€ le kg