

JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

BOUCHERIE OLÉ VIANDES

LE PONT MARCHE DU SALAISONS

ROUTE DE MONTPELLIER

34820 TEYRAN

Tél : 04 67 70 50 95

Délai de commande avant le 19 Décembre et le 26 Décembre

Ouverture le lundi 23 Décembre de 8h à 19h non stop

Ouverture le Mardi 24 et 31 Décembre de 8h à 15h non stop

Ouverture le Lundi 30 Décembre de 8h à 12h30 et de
16h à 19h

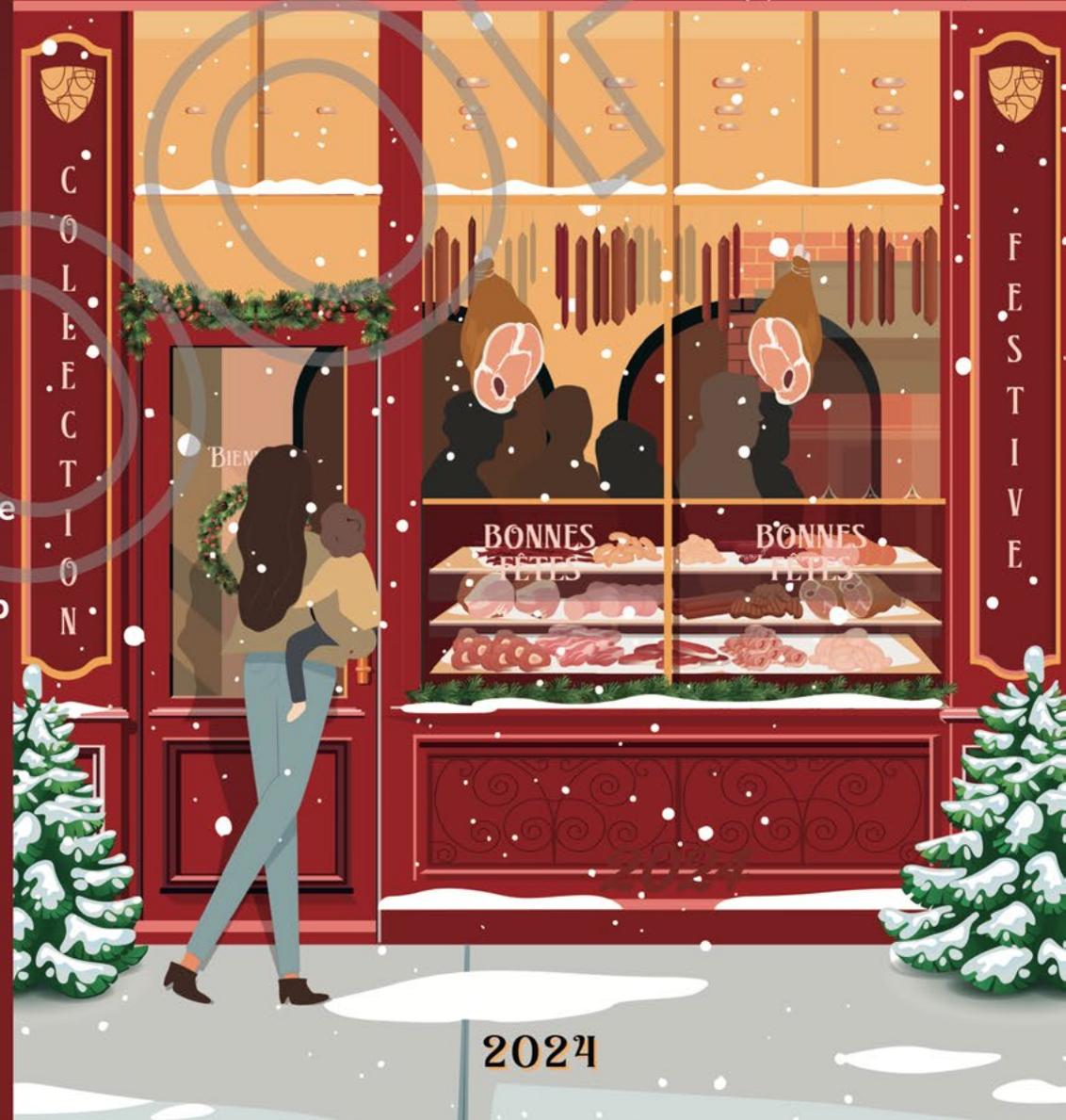
Fermeture le 25 et 26 Décembre 2024

Fermeture le 1er et 2 Janvier

*Thierry et Jennifer et équipes vous
souhaitent de joyeuses fêtes.*

MENU DE FÊTES

Le Meilleur De votre Artisan Pour des Fêtes d'Exception



Nos Entrées Froides

Salade fantaisie d'écrevisse	5,90€/Les 100Gr
Salade de gambas mandarine	4,90€/Les 100Gr
Mini pate croute pintade morilles 500gr	19,90€/Pièce
Verrine foie gras pomme et spéculos 40gr	4,90€/Pièce
Terrine de Canard à l'ancienne	29,90€/Kg
Terrine saumon fumé et citron vert	19,90€/Kg
Pâté Croûte Pintade Morilles	32,90€/Kg
Pâté Croûte Pyramide Foie Gras	39,90€/Kg

Nos Entrées Chaudes

Escargots de Bourgogne	10,90€/Les 12
Cassolette de Volaille Foie Gras et Morilles	6,90€/Pièce
Cassolette St Jacques petit légumes	6,90€/Pièce
Bouchée ris de veau	6,90€/Pièce
Croustades chapon et cèpes	4,90€/Pièce
Croustade St Jacques aux écrevisses	4,90€/Pièce

Nos Boudins Blancs

Boudins Blancs à l'Ancienne à la Truffe d'été	29,90€/Kg
Boudins Blancs à l'ancienne forestier	24,90€/Kg
Boudin Blancs au porto	19,90€/Kg

Nos Foies Gras et Saumon Fumé

Foie Gras Entier mi-cuit Extra	169,90€/Kg
Foie Gras frais éveiné IGP	Tarif au cours
Saumon Fumé Écossais Label Rouge tranché Main Moulin du Couvent	99,90€/Kg

Nos Plats Cuisinés

Médaille de chapon farci à la sauce foie gras	39,90€/Kg
Civet au chevreuil sauce grand veneur	35,90€/Kg
Dos de Cabillaud aux saveurs de crustacés	37,90€/Kg
Cuisse de canard confite	Tarif au cours

Nos Accompagnements

Pomme de Terre Sarladaise	18,90€/Kg
Gratin Dauphinois	19,90€/Kg
Gratin Dauphinois Forestier	24,90€/Kg
Ravioles Forestières sauce aux Cèpes	20,90€/Kg

Nos Vins

A disposition une gamme de vins sélectionné par nos soins

Menu Festif 27,90€

Mise en bouche offerte

&
Verrine rilette de canard au magret fumé 40gr

Ou
Verrine rilette d'Oie au foie gras 40gr

&
Cassolette de Volaille Foie Gras et Morilles

Ou
Cassolette st jacques petits légumes

&
Médaille de chapon farci à la sauce foie gras et son gratin
dauphinois forestier

Ou
Dos de cabillaud aux saveurs de crustacés et sa purée de
céleri