

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

Arnaud DAUGUET et son équipe

Que vos repas de fêtes commencent...

Consultez nos propositions festives

www.boucherie-dauguet-fougeres.fr

Ouverture en continu

Jeudi 24 et 31 Décembre
8h30 - 17h30

Fermé le 25 Décembre et 1^{er} Janvier

Tarifs
2020

17 rue du Tribunal 35300 Fougères

Tél : 02 99 99 14 49

Les cocktails & apéritifs

servir chaud
ou
servir froid

Goussette de crevette aux petits confits.....	0.90 € /p
Mini brochette de crevette panée et variée.....	1.10 € /p
Nem	
Pain surprise	28.50 € /p
Gambas marinée au curry	43.10 € /kg
Gambas ail	49.00 € /kg
Mini cocktail de caille aux raisins (500g)	14.40 € /p
Duo de gambas & mangue (40g)	2.45 € /p
Duo de chorizo et confit de poivrons (40g)	2.45 € /p
Œuf de Noël au saumon et truffes (35g)	2.60 € /p
Mini bœufs gambas à la crème d'ail et sa compotée de légumes	2.60 € /p
Mini bœufs de risotto de homard et topinambour	2.85 € /p
Accra de morue	0.50 € /p
Cocktail boudin blanc et saucisse de Francfort, boudin Antillais	25.04 € /kg
Etoile festive au saumon	2.60 € /p

Les Terrines terre et mer & Galantines, Ballotines

Lingot de Noël au chapon & foie de canard
Bûche de truite aux pépites de jambon Serrano
Terrine de chapon au miel et aux châtaignes
Galantine de faisan aux pépites de poires
Galantine de biche, myrtille et foie gras
Galantine de poularde aux champignons forestiers
Chapon farci aux morilles et vin jaune
Dinde farcie aux marrons et cèpes
Terrine foie gras de canard, girolles
Terrine cœur de foie gras, figues et pain d'épices
Pâté en croûte filet de canard aux figues
Canetin
Brochet aux écrevisses de Louisiane

Les entrées

Saumon fumé d'Ecosse tranché mains - label rouge	73.50 € au kg
Foie gras de canard artisanal	
Escargot de Bourgogne farci	6.60 € les 12/p
Aumônière St Jacques <i>fait maison</i>	4.80 € /p
Coquille St Jacques <i>fait maison</i>	5.90 € /p
Cassolette St Jacques safranée <i>fait maison</i>	5.30 € /p
Bouchée à la reine ris de veau <i>fait maison</i>	5.80 € /p
Boudin blanc aux ris de veau et trompettes de la mort	24.60 € au kg
Boudin blanc truffé (2 %) <i>fait maison</i>	
Boudin blanc au foie gras de canard.....	24.60 € au kg

Les feuilletés terre & mer

Feuilleté de volaille aux cèpes	3.40 € /p
Feuilleté bloc de foie gras pommes Calvados	5.40 € /p
Rose de Noël chapon, morilles et vin jaune	4.75 € /p
Tourte noix de St Jacques ris de veau.....	4.15 € /p

Les accompagnements au cœur du repas

Pommes dauphine.....	16.70 € au kg
Mini poire au vin.....	23.35 € /kg
Pomme aux airelles.....	16.50 € /kg
Fricassée de cèpes.....	37.20 € /kg
• Purée de céleri • Purée de patate douce • Flan de courgette • Gratin de légumes du jardin	Fait Maison 1.50 € /la portion

Les viandes festives : Volaille, Gibier

Dinde, Chapon, Oie, Faisan, Perdrix, Coq
Caille, Magret de canard, Canette, Pigeon, Lapin
Chevreuil, Cerf, Sanglier, Poularde
Filet de canette, Filet de canard, Aiguillette de volaille
Viande marinée aux choix
Canette farcie à l'orange
Volaille farce : farce maison marrons, pruneaux, nature
Rayon traditionnel : Bœuf, veau, agneau, porc
Boudin nature & truffé artisanal

LE TRAITEUR

*Confection Maison
réalisé par Jérôme*

Pain surprise..... 28.50 €

Les entrées du chef

Cassolette de St Jacques, safranée aux petits légumes..... 5.30 €
Coquille St Jacques..... 5.90 €
Aumônière St Jacques aux petits légumes..... 4.80 €
Bouchée à la reine, ris de veau..... 5.80 €

Les poissons du chef

Saumon en croûte persillé, sauce normande (165 gr)..... 9.50 €
Filet de bar avec peau, sauce vanille(150g)..... 10.50 €
Filet de Saint-Pierre avec peau, sauce agrume (175g)..... 11.50 €

→ accompagnements des poissons inclus :
purée de céleri, gratin de légumes de jardin

Conseils : préchauffé : Four chaud 160° pendant 15 à 20 min chaleur tournante

Les viandes du chef

Pavé de cerf, sauce grand veneur (150g)..... 12.90 €
Filet de canette farcie au foie gras (240g-filet entier)
sauce pain d'épices, miel, figues..... 16.00 €
Filet de chapon, sauce aux morilles (160g)..... 12.50 €

→ accompagnement des viandes inclus :
purée de patate douce, flan de courgettes

Conseils : préchauffé : Four chaud 180° pendant 15 à 20 min chaleur tournante

**Ticket restaurant non accepté
Pas de livraison**

Uniquement sur commande