

Le traiteur

Uniquement sur commande

Avant le 22 et 29 décembre

Pain surprise 28.00€

Les entrées du chef

Bouchée fruits de mer 4.00€ / p
Aumônière St Jacques feuille de brisk 4.50€ / p
Coquille St jacques 5.90€ / p
Bouchée à la reine ris de veau 5.50€ / p

Les poissons du chef

Cassolette de Saint Jacques safranée aux petits légumes 5.00€ / p
Cassolette aux riz de veau champignons frais sauce porto 5.00€ / p
Filet de Saint Pierre (peau) sauce fondue de poireaux 150/200g 11 € / p
Pavé de turbo sauvage sauce champagne 170/230g 13.00€ / p

Accompagnement des poissons inclus :

Crumble de légumes et timbale de riz safrané

Les viandes du chef

Canette farcie foie gras sauce à l'orange 220/260g 14.90€ / p
Mini rôti de poularde sauce morille 150g 12.60€ / p
Pavé d'autruche sauce airelles 140/160g 11.90€ / p

Accompagnement des viandes inclus :

Gratin dauphinois aux cèpes et mille feuille du soleil

Pour plus de renseignements,
nous nous tenons à votre entière disposition.

Les tickets restaurant ne sont pas acceptés pour vos repas

Pas de livraison

BOUCHERIE -CHARCUTERIE- TRAITEUR

Arnaud DAUGUET

Que vos repas de fêtes commencent...

Nouveau site

Consultez nos

propositions festives

www.boucherie-dauguet-fougères.f

Noël 2016
Du 3 novembre 2016 au 11 janvier 2017

OUVERTURE

DIMANCHE 24 & DIMANCHE 31

DE 8H à 12H

17 rue du Tribunal - 35300 Fougères

Tel 02- 99- 99- 14- 49

Tarifs 2017

Les cocktails & Les verrines

o servir chaud * servir froid

Goussette de crevette aux petits confits nouveau o	0.70€ / p
Mini brochette de crevette panée et variée nouveau o	1.00€ / p
Mini croustillant gourmand 4 variétés nouveau o	0.70€/ p
Gambas marinée *	au kg
Mini cocktail de caille aux raisins (500g)nouveau *	13.70€ p
Duo de gambas & mangue (40g) exclusif *	2.30€ / p
Duo de chorizo et confit de poivrons (40g) nouveau *	2.30€ / p
Oeuf de Noël au saumon et truffe (35g) nouveau *	2.55€ / p
Doré de crabe aux agrumes (40g) nouveau o	2.65€ / p
Gourmandise de pêche aux 4 épices, pomme & bloc de foie gras exclusif o	3.0€ / p
Mini bocaux gambas à la crème d'ail et sa compotée de légumes exclus o	2.60€ / p
Mini bocaux de risotto de homard et topinambour exclusif o	2.60€ / p

Les traditionnels apéritifs

Pain surprise 40/ 50 toasts (40 à 45 toasts) *	28.60€ / p
Cake St Jacques o *	4.45€ / p
Feuilleté salé o	0.60€ / p
Cocktail de boudins créoles 3 variétés o	au kg

Les mises en appétit

Noix de St Jacques façon tartare (90g) *	5.65€/p
Harmonie de crabe et tartare de légumes (90g) *	5.30€ /p
Verrine fraîcheur noix de St Jacques (70g) *	3.90€/p
Verrine fraîcheur saumon roquette basilic (70g) *	3.90€/p
Escargot de bourgogne farci o	les 6 ou 12p
Gambas à l'ail *	au kg
Foie gras de canard artisanal	au kg
Saumon fumé d'Ecosse tranché main	au kg
Saucisson sec cœur de fois gras nouveau	au kg
Pâté en croûte de chevreuil et champignons nouveau	au kg

Les Terrines mer et terre & Galantines, Ballotines

Prix au kg

Darne de saumon dôme de sande	
Bûche de truite aux pépites de jambon Serrano	
Pâté en croûte de brochet aux écrevisses nouveau	
Pâté en croûte de chevreuil aux champignons nouveau	
Terrine de chapon au miel et aux châtaignes nouveau	

Petite terrine de pintade abricots noisettes **nouveau**

Galantine de faisan aux pépites de poires	
Galantine de biche myrtille et fois gras	Dinde saumurée farci marrons cèpes
Chapon farci aux morilles et vin jaune	Terrine ris de veau
Galantine de poularde aux champignons forestiers	Canetin 3.00€/p

Les feuilletés mer & terre

Eclair noix de St Jacques	4.10€/p
Feuilleté de volaille	3.40€/p
Feuilleté bloc de foie gras pommes Calvados	5.85€/p
Rose de Noël chapon, morilles et vin jaune	4.70€/p
Tourte noix de St Jacques ris de veau	4.20€/p

Les entrées

Escargot de bourgogne farci	les 6 ou 12 p
Aumônière St Jacques artisanal feuille de brick	4.50€/p
Bouchée fruits de mer	4.00€ /p
Coquille St jacques artisanal	5.90€/p
Bouchée à la reine ris de veau artisanal	5.50€/p
Boudin blanc aux ris de veau et trompettes de la mort	22.00€ au kg
Boudin blanc au foie gras de canard	25.40€ au kg
Boudin blanc aux truffes ou nature artisanal	au kg

Les accompagnements au cœur du repas

Pomme dauphine	13.55€ au kg
Poire au vin	4.35€/p
Pomme aux airelles	1.75€/p
Fricassé de cèpes	
34.30€ au kg	

Les viandes festives : Volaille, gibier

Dinde Chapon Oie Faisa	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			
Lapin farci aux pruneaux			
Canette farcie à l'orange			
Caille farcie aux raisins			
Volaille farcie: farce maison marrons, pruneaux, nature			
Rayon traditionnel : bœuf, veau, agneau, porc			
Boudin nature & truffés artisanal			