

## Les préparations bouchères prêtes à cuire

### *Le bœuf*

Rosbif en mille-feuilles au Roquefort	31,90 € / kg
Steak Tartare	16,00 € / kg
Paupiette de bœuf chorizo/merguez	20,80 € / kg

### *Le veau*

Rôti de veau orloff	31,50 € / kg
Paupiettes de veau	22,90 € / kg
Poitrine de veau farcie	16,90 € / kg
Rognonnade de veau	30,50 € / kg
Mille feuilles de veau/bacon/fromage	26,90 € / kg

### *L'agneau*

Epaule d'agneau à la chair de merguez	24,90 € / kg
Gigot d'agneau Impérial	28,90 € / kg
Poitrine d'agneau à la chair de merguez	17,00 € / kg
Couronne d'agneau	22,70 € / kg
Souris d'agneau	19,70 € / kg

### *Le porc*

Rôti de porc aux pruneaux	15,00 € / kg
Filet mignon à l'Alsacienne	21,10 € / kg
Palette de porc à la diable	13,50 € / kg
Rôti de porc à l'ananas	15,00 € / kg

### *Les volailles*

Pintade lardée	14,50 € / kg
Pintade désossée farcie aux pruneaux	20,90 € / kg
Pintade désossée farcie au foie gras	30,90 € / kg
Rôti de lapin farci à la moutarde	21,90 € / kg
Paupiette de lapin aux pruneaux	21,90 € / kg
Rôti de magret de canard	24,50 € / kg
Paupiette de magret de canard à l'orange	25,50 € / kg
Rôti de dinde aux pruneaux	16,80 € / kg
Caille désossée farcie aux raisins	5,20 € / pce
Caille désossée farcie au foie gras	6,50 € / pce
Poulet désossé farci au foie gras	28,90 € / kg
Mille feuilles de poulet /bacon/fromage	18,90 € / kg

Livraison gratuite des plats traiteurs sur la commune, selon disponibilité.

Autres destinations, nous consulter.

Nous nous tenons à votre disposition pour toute commande spécifique.

## Heures d'ouverture

Du mardi au vendredi

de 8 h 30 à 13 h 15  
et de 16 h à 19 h 30

Le samedi

de 8 h 00 à 13 h 15  
et de 15 h 00 à 19 h 30

*La Boucherie d'Olivier*

*Olivier FRIGOUT*

*Artisan cuisinier*

**16 rue du centre  
35590 Saint Gilles**

**Tel. 02 99 64 63 11**

**Site internet : [laboucheriedolivier.fr](http://laboucheriedolivier.fr)  
[laboucheriedolivier@yahoo.fr](mailto:laboucheriedolivier@yahoo.fr)**

# LA BOUCHERIE

## D'OLIVIER

*CARTE  
TRAITEUR*

*Les Entrées*

*Les Plats*

*Les spécialités du  
Boucher*

## Les entrées froides

Coquille au saumon	3,90 €
Coquille au crabe	4,30 €
Terrine de noix de Saint Jacques	le kg, 25,90 €
Avocat au crabe	3,30 €
Opéra au crabe	5,50 €
Opéra crevettes – saumon fumé	5,90 €
Saumon fumé par nos soins	le kg, 55,00 €
Rosace de saumon mariné aux agrumes, crème ciboulette	4,50 €
½ ananas Victoria garni, gambas et avocats	8,00 €
Plateau de charcuteries (par personne) (pâté de campagne, jambon Serrano, saucisson à l'ail, rillettes, andouille, cornichons et oignons au vinaigre)	3,00 €
Chiffonnade de jambon Serrano aux poires, tomates confites et caramel de cidre confiture d'oignons	4,40 €
½ melon, jambon Serrano, Porto et menthe (en saison)	4,20 €
Effiloché de queue de bœuf en gelée de foie gras, vinaigrette balsamique, petite salade	5,50 €
Salade de magret fumé, figues, dés de foie gras, sur blinis, vinaigrette balsamique	5,80 €
Foie gras de canard mi-cuit	le kg, 107 €
Nougat de foie gras	le kg, 85€

## Les entrées chaudes

Bouchées aux fruits de mer	4,10 €
Coquille Saint Jacques	4,10 €
Brochette de gambas et de St Jacques, julienne de légumes	5,30€
Poêlon de noix de Saint Jacques forestières	6,40 €
Cassolette d'écrevisses, tuile croquante au piment d'Espelette	6,70 €
Poêlon de fruits de mer au jus de langoustines	6,40 €
Crumble de Saint Jacques, gambas et parmesan	6,40 €
Bouchée à la Reine	4,30 €
Crumble de noisettes au ris de veau et morilles	6,50 €
Cassolette d'escargots aux cèpes crème aillée	5,90 €

## Les plats...

### les poissons cuisinés (pour 6 pers. Minimum) en entrée / en plat

Filets de sole à la Normande	6,30€ / 8,30 €
Pavé de saumon grillé, sauce à l'oseille	5,60€ / 7,60 €
Paupiette de saumon sauce champagne	7,10€ / 9,10 €
Choucroute de la mer	9,60 €
Dos de cabillaud, jus de crustacés	6,80€ / 8,80 €
Brochette de noix de St Jacques sur fondue de poireaux	9,00€ / 11,00 €
Duo de lotte et gambas, sauce homardine	8,50€ / 10,50 €
Pot au feu du pêcheur (saumon, noix de Saint Jacques, lotte, gambas)	10,90 €
<i>Garnitures : pommes vapeur ou riz parfumé (pour les plats) et julienne de légumes ou petits légumes vapeur</i>	

### les viandes cuisinées (pour 6 pers. Minimum)

#### le cochon

Joues de porc en pot au feu	5,80 €
Rôti de porc laqué à l'ananas	6,10 €
Filet mignon rôti, cidre, pommes fruits et pain d'épices	7,20 €
Sauté de porc au caramel	6,80 €
Jambon à l'os au Porto	8,40 €
Cochon de lait farci (15 personnes minimum)	10,80 €
<i>l'agneau</i>	
Tajine d'agneau aux abricots	6,70 €
Rôti de gigot d'agneau, crème aillée	8,70 €
Boulettes d'agneau, menthe et amandes grillées	7,70 €
Gigot « de sept heures », jus parfumé	12,50€
Epaule « de 5 heures » à l'orientale, aux fruits secs	10,50€

#### le bœuf

Bœuf bourguignon	5,80 €
Carbonade à la flamande	6,40€
Joue de bœuf confite aux échalotes et poivre de Séchouan	7,80 €

#### le veau

Paupiette de veau aux girolles	7,40 €
Rôti de veau, jus crémé	6,70 €
Blanquette de veau	5,80 €
Tajine de veau aux fruits secs	6,40€

#### les volailles

Colombo de poulet, patates douces et riz parfumé	7,00 €
Poulet sauté à l'aigre-douce aux noix de pécan	6,00 €
Tajine de poulet citron-amandes, semoule et légumes confits	7,10 €
Canard à l'orange	7,40 €
Parmentier de canard	7,40 €
Cuisse de canard confite, pommes de terre sautées et champignons shiitakes	7,40 €
Tajine de canard abricots-thym, semoule et légumes confits	7,80 €
Paupiette de magret de canard à la forestière	8,10 €
Filet de canette aux aïelles	7,30 €
Caille farcie aux raisins	8,10 €
Poulet « façon coq au vin »	7,40 €
Cassoulet au canard confit	7,80 €
Paella	7,40 €
Couscous	7,40€
Potée bretonne	7,40€
Choucroute	7,40€
chou, pommes de terre, jarret, lard, saucisson à l'ail, saucisse de Francfort avec supplément : saucisse de Montbéliard, saucisse fumée, côte de porc fumée,...	

#### Deux garnitures au choix (sauf plats complets)

Pommes vapeur	Tomate provençale
Gratin dauphinois	Fagot de haricots verts
Pommes noisettes	Julienne de légumes
Galette de pommes de terre	Petits légumes vapeur
Pommes de terre rôties	Poêlée de légumes de saison