

Les préparations bouchères prêtes à cuire

Le bœuf

Rosbif en mille-feuilles au Roquefort	31,90 € / kg
Steak Tartare	17,00 € / 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	29,90 € / kg
Gigot d'agneau Impérial	30,90 € / kg
Poitrine d'agneau à la chair de merguez	17,00 € / kg
Couronne d'agneau	22,70 € / kg
Souris d'agneau	17,90 €/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	25,90 €/kg
Paupiette de lapin aux pruneaux	25,90 €/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 00

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
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 €
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 €
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 €
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 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 €

*Garnitures : pommes vapeur ou riz parfumé (pour les plats)
et julienne de légumes ou petits légumes vapeur*

Les tajines et les plats du monde

(pour 6 pers. Minimum)

Tajine d'agneau aux abricots	6,70 €
Boulettes d'agneau, menthe et amandes grillées	7,70 €
Epaule « de 5 heures » à l'orientale, aux fruits secs	10,50€
Tajine de bœuf aux pruneaux et tomates confites	6,50€
Tajine de veau aux fruits secs	6,40€
Tajine de poulet citron-amandes,	7,10 €
Tajine de canard abricots-thym,	7,80 €
Colombo de poulet, patates douces et riz parfumé	7,00€
Poulet sauté à l'aigre-douce aux noix de cajou	6,00 €
Paella	7,40 €
Couscous	7,40€
Sauté de porc au caramel riz et carottes fondantes	6,80 €

Les tajines sont accompagnés de semoule et d'une poêlée de légumes

Les traditionnels (pour 6 pers. Minimum)

Le cochon :

Les joues, en pot au feu	5,80 €
Rôti, laqué à l'ananas	6,10 €
Filet mignon rôti, cidre, pommes fruits et pain d'épices	7,20 €
Jambon à l'os au Porto	8,40 €
Cochon de lait farci (15 personnes minimum)	10,80 €

L'agneau

Le gigot, rôti, crème aillée	8,70 €
Gigot « de sept heures », jus parfumé	12,50€

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 €

Les volailles

Canard à l'orange	7,40 €
Parmentier de canard	7,40 €
Cuisse de canard confite, pommes de terre sautées et champignons	7,40 €
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 €
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)

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