

Les préparations bouchères prêtes à cuire

Le bœuf

Rosbif en mille-feuilles au Roquefort	33,90 € / kg
Steak Tartare	20,00 € / kg
Paupiette de bœuf au chorizo	22,80 € / kg

Le veau

Rôti de veau orloff, chorizo, fruits secs, ...	34,50 € / kg
Paupiettes de veau	22,90 € / kg
Poitrine de veau farcie	16,90 € / kg
Boulettes, faux-filet, entrecôte, tournedos, ...	

L'agneau

Epaule d'agneau à la chair de merguez	29,90 € / kg
Gigot d'agneau Impérial	34,90 € / kg
Poitrine d'agneau à la chair de merguez	20,00 € / kg
Souris d'agneau	20,90 € / kg
Boulettes, rôtis, ...	

Le porc

Rôti de porc aux pruneaux	15,50 € / kg
Filet mignon aux fruits secs, chèvre-tomate, orloff, à la diable...	25,10 € / kg
Palette de porc désossée à la diable	16,50 € / kg
Lard, jarrets et palette ½ sel	

Les volailles

Pintade lardée	14,50 € / kg
Pintade désossée farcie aux pruneaux	25,90 € / kg
Pintade désossée farcie au foie gras	32,90 € / kg
Rôti de lapin farci à la moutarde	25,90 € / kg
Paupiette de lapin aux pruneaux	25,90 € / kg
Rôti de magret de canard	28,50 € / kg
Paupiette de magret de canard à l'orange	29,50 € / kg
Rôti de dinde aux pruneaux, à la diable, aux petits légumes, ...	19,10 € / kg
Caille désossée farcie aux raisins	5,50 € / pce
Caille désossée farcie au foie gras	6,80 € / pce
Poulet désossé farci au foie gras	30,90 € / kg
Mille feuilles de poulet à la diable	19,10 € / 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 00 à 13 h 30
et de 15 h 30 à 19 h

Le samedi

de 8 h 00 à 13 h 15
et de 15 h 30 à 18 h 30

La Boucherie d'Olivier

Olivier FRIGOUT

Artisan cuisinier

**2 C 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 plats...

Les entrées froides

Coquille au saumon	4,30 €
Coquille au crabe	4,80 €
Terrine de noix de Saint Jacques	le kg, 26,90 €
Avocat au crabe	3,80 €
Opéra au crabe	6,50 €
Opéra crevettes – saumon fumé	6,90 €
Saumon fumé par nos soins	le kg, 65,00 €
Rosace de saumon mariné aux agrumes, crème ciboulette	5,20 €
Plateau de charcuteries (par personne) <i>(pâté de campagne, jambon Serrano, saucisson à l'ail, rillettes, andouille, cornichons et oignons au vinaigre)</i>	3,40 €
Chiffonnade de jambon Serrano aux poires, tomates confites et caramel de cidre confiture d'oignons	5,10 €
Effiloché de queue de bœuf en gelée de foie gras, vinaigrette balsamique, petite salade	5,80 €
Salade de magret fumé, figues, dés de foie gras, sur blinis, vinaigrette balsamique	6,10 €
Foie gras de canard mi- cuit	les 100gr, 12 €
Nougat de foie gras	les 100gr, 9,50 €

Les entrées chaudes

Bouchées aux fruits de mer	4,30 €
Coquille Saint Jacques	4,30 €
Brochette de gambas et de St Jacques, julienne de légumes	5,60 €
Poêlon de noix de Saint Jacques forestières	6,40 €
Crumble de Saint Jacques, gambas et parmesan	6,40 €
Bouchée à la Reine	4,50 €
Crumble de ris veau aux noisettes et morilles	7,30 €
Cassolette d'escargots aux cèpes crème aillée	5,90 €

Les poissons cuisinés (pour 6 pers.

Minimum)

en entrée / en plat

Filets de sole à la Normande	6,60€ / 8,70 €
Pavé de saumon sauce champagne	7,40€ / 9,50 €
Choucroute de la mer	9,60 €
Dos de cabillaud, jus de crustacés	7,10 € / 9,20 €
Brochette de noix de St Jacques sur fondue de poireaux	9,40€ / 11,50 €
Duo de lotte et gambas, sauce homardine	8,90€ / 11,00 €
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	7,20 €
Boulettes d'agneau, menthe et amandes grillées	8,20 €
Epaule « de 5 heures » à l'orientale, aux fruits secs	11,10€
Tajine de bœuf aux pruneaux et tomates confites	6,90€
Tajine de veau aux fruits secs	6,90€
Tajine de poulet citron-amandes,	7,20 €
Tajine de canard abricots-thym,	8,30 €
Colombo de poulet, patates douces et riz parfumé	7,40€
Poulet sauté à l'aigre-douce aux noix de cajou	6,50 €
Paella	8,00 €
Couscous	8,00 €
Sauté de porc au caramel riz et carottes fondantes	7,20 €

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	6,30 €
Rôti, laqué à l'ananas	6,50 €
Filet mignon rôti, cidre, pommes fruits et pain d'épices	7,80 €
Jambon à l'os au Porto	8,50 €
Cochon de lait farci (15 personnes minimum)	10,90 €

L'agneau

Le gigot, rôti, crème aillée	9,40 €
Gigot « de sept heures », jus parfumé	13,40 €

Le bœuf

Bœuf bourguignon	6,30 €
Carbonade à la flamande	6,90 €
Joue de bœuf confite aux échalotes et poivre de Séchouan	8,00 €

Le veau

Paupiette de veau aux girolles	8,00 €
Rôti de veau, jus crémé	7,20 €
Blanquette de veau	6,30 €

Les volailles

Canard à l'orange	8,00 €
Parmentier de canard	8,00 €
Cuisse de canard confite, pommes de terre sautées et champignons	8,00 €
Paupiette de magret de canard à la forestière	8,70 €
Filet de canette aux aïrelles	7,90 €
Caille farcie aux raisins	9,70 €
Poulet « façon coq au vin »	8,00 €
Potée bretonne	8,00 €
Choucroute	8,00 €
chou, pommes de terre, jarreton, 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>