

Les préparations bouchères prêtes à cuire

Le bœuf

Rosbif en mille-feuilles au Roquefort	35,90 € / kg
Steak Tartare	25,00 € / kg
Paupiette de bœuf au chorizo	33,80 € / kg

Le veau

Rôti de veau orloff, chorizo, fruits secs, ...	36,50 € / kg
Paupiettes de veau	23,90 € / kg
Poitrine de veau farcie	18,90 € / 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	18,50 € / kg
Filet mignon aux fruits secs, chèvre-tomate, orloff, à la diable...	26,10 € / kg
Palette de porc désossée à la diable	18,50 € / kg
Lard, jarrets et palette ½ sel	

Les volailles

Pintade lardée	17,50 € / kg
Pintade désossée farcie aux pruneaux	17,00 € / kg
Pintade désossée farcie au foie gras	38,90 € / kg
Rôti de lapin farci à la moutarde	27,90 € / kg
Paupiette de lapin aux pruneaux	27,90 € / kg
Rôti de magret de canard	36,50 € / kg
Paupiette de magret de canard à l'orange	39,50 € / kg
Rôti de dinde aux pruneaux, à la diable, aux petits légumes,...	21,80 € / 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	22,80 € / 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

**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	4,80 €
Coquille au crabe	5,20 €
Terrine de noix de Saint Jacques	le kg, 29,90 €
Avocat au crabe	4,20 €
Opéra au crabe	6,50 €
Opéra crevettes – saumon fumé	6,90 €
Saumon fumé par nos soins	le kg, 69,00 €
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>	3,50 €
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	6,50 €
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	4,50 €
Coquille Saint Jacques	4,80 €
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	4,80 €
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	6,80€ / 8,90 €
Pavé de saumon sauce champagne	7,60€ / 9,70 €
Choucroute de la mer	9,90 €
Dos de cabillaud, jus de crustacés	7,60 € / 9,70 €
Brochette de noix de St Jacques sur fondue de poireaux	9,80€ / 11,80 €
Duo de lotte et gambas, sauce homardine	9,40€ / 11,80 €
Pot au feu du pêcheur (saumon, noix de Saint Jacques, lotte, gambas)	11,90 €

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	7,40 €
Boulettes d'agneau, menthe et amandes grillées	8,40 €
Epaule « de 5 heures » à l'orientale, aux fruits secs	11,40€
Tajine de bœuf aux pruneaux et tomates confites	7,10€
Tajine de veau aux fruits secs	7,10€
Tajine de poulet citron-amandes,	7,40 €
Tajine de canard abricots-thym,	8,50 €
Colombo de poulet, patates douces et riz parfumé	7,60€
Poulet sauté à l'aigre-douce aux noix de cajou	6,70 €
Paella	8,20 €
Couscous	8,20 €
Sauté de porc au caramel riz et carottes fondantes	7,40 €

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	7,30 €
Rôti, laqué à l'ananas	6,80 €
Filet mignon rôti, cidre, pommes fruits et pain d'épices	8,10 €
Jambon à l'os au Porto	8,70 €
Cochon de lait farci (15 personnes minimum)	11,20 €

L'agneau

Le gigot, rôti, crème aillée	9,80 €
Gigot « de sept heures », jus parfumé	13,80 €

Le bœuf

Bœuf bourguignon	6,50 €
Carbonade à la flamande	7,10 €
Joue de bœuf confite aux échalotes et poivre de Séchouan	8,80 €

Le veau

Paupiette de veau aux giroles	9,80 €
Rôti de veau, jus crémé	7,80 €
Blanquette de veau	6,50 €

Les volailles

Canard à l'orange	8,50 €
Parmentier de canard	9,00 €
Cuisse de canard confite, pommes de terre sautées et champignons	9,90 €
Paupiette de magret de canard à la forestière	10,70 €
Filet de canette aux airelles	8,90 €
Caille farcie aux raisins	9,90 €
Poulet « façon coq au vin »	8,50 €
Potée bretonne	8,50 €
Choucroute	8,50 €
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
Purée de pommes de terre	Julienne de légumes
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	Petits légumes vapeur
Pommes de terre rôties	Poêlée de légumes de saison