



Nos Apéritifs

	La pièce
Mini éclair scandinave	1.50 €
Profiteroles au crabe/ananas	1.30 €
Club sandwich à la provençale	1.50 €
Macaron foie-gras et pomme	1.50 €
Macaron truffe blanche / noisette	1.60 €
Cannelloni de crabe et saumon fumé	1.30 €
Mini financier, homard bleu et crème de yuzu	1.60 €
Mini polenta et terrine de légumes aux tomates confites	1.30 €
Moelleux citron/aneth et saumon mi-cuit	1.30 €
Moelleux de poivrons aux St-Jacques et crème de basilic	1.30 €
Carré de cochon confit, purée de lentilles et pickles d'oignons rouges	1.50 €
Assortiment de canapés	1.30 €
Assortiment de verrines	2.00 €
Assortiments de feuilletés	0.60 €
Mignardises sucrées	1.20 €
Pain surprise charcuterie / fromage (60 ou 80 pièces)	26 € ou 38 €
Pain surprise poisson (60 ou 80 pièces)	31 € ou 41 €

Nos Terrines de Foie Gras

	Le kilo
Foie gras de canard	155.00 €
Foie gras de canard aux figues	155.00 €
Foie gras de canard truffé à 3%	185.00 €
Foie gras d'oie	170.00 €

△ Majoration de 1.50€ par personne pour mise sur plat et accompagnement chutney en petite cuillère

Nos Boudins

	Le kilo
Boudin blanc aux morilles	25.00 €
Boudin blanc truffé 1%	27.50 €

Nos Entrées froides

	La pièce
Œuf norvégien	5.50 €
Mille-feuille de foie gras au chutney de fruits exotiques	9.20 €
Cannelloni de crabe et saumon fumé	6.80 €
Maraîchère de Saint-Jacques	6.60 €
Géométrie de Saint-Jacques, mangue, avocat et crevettes	6.60 €
Sphère de langoustine et rémoulade de légumes, sablé au piment d'Espelette et tomate farcies	8.00 €
Sphère de homard bleu, légumes à la Grecque et consommé	12.00 €
Crèmeux de courgette, langouste et jambon Pata Negra	13.00 €
Nougat de chapon (cacahouète, foie-gras, pistaches, griottes et jus de cuisson truffé)	6.90 €

½ Langouste garnie fraîche ou ½ Homard bleu garni frais	Selon le cours
Saumon fumé	77.00 €(le kilo)
Saumon Gravlax	80.00 €(le kilo)

Nos Entrées chaudes

	La pièce
Bouchée à la reine	6.00 €
Cassolette de langouste façon Bonne-Femme	
Œuf poché, velouté de courge, cèpes, truffes et parmesan	9.00 €
Œuf poché, velouté d'artichaut, girolles et copeaux de jambon cru	7.50 €
Coquille St-Jacques	8.00 €
Poêlé de courge, velouté de chou-fleur, pétoncles et langoustine snackée	10.00 €
Escalope de foie gras poêlée, navet et pomme en croustade	10.00 €

Nos Gibiers

	Le Kilo
Civet de lièvre	25.00 €
Civet de marcassin ou de chevreuil	30.50 €

Nos Garnitures

Gratin dauphinois
Gratin de courge
Gratin de cardons
Risotto à la truffe ou aux morilles
Poêlée Saint-Sylvestre (mélange de champignons et marrons)
Poêlée gourmande (céleri, pommes, girolles et lardons fumés)
Poêlée du chef (Artichauts, asperges vertes, crosnes, oignon glacé au vin rouge et bressaola)

Galette de courgette
Pomme duchesse truffée 1%

Nos Farces

Farce nature
Farce aux marrons
Farce marrons /truffes

Nos Services

Cuisson de vos volailles

Le Kilo

16.00 €
13.80 €
27.00 €
27.00 €
20.00 €
20.00 €
23.00 €

La pièce

2.20 €
2.80 €

Le kilo

15.00 €
17.00 €
20.00 €

La pièce

15.00 €

Nos Poissons chauds

Blanquette de lotte aux petits légumes ou à l'américaine
Pavé de turbot poêlé, blinis de pomme de terre aux légumes,
Sauce au vin jaune
Filet de bar, purée de carottes à la noisette et légumes fondants,
Sauce agrumes
Noix de St-Jacques snackées, risotto aux coquillages
Dos de Cabillaud en croûte d'aromates, tarte fine de carottes et
fondue de poireaux, sauce champagne

Gratin de fruits de mer

Nos Viandes cuisinées

Dinde farcie aux marrons
Filet de canette laquée aux épices de Noël et sauce framboise
Filet de bœuf Wellington ou Rossini
Filet de veau rosé, polenta aux girolles, jus réduit
Caille farcie au foie gras, sauce forestière
Poularde cuite à basse température, sauce émulsionnée au foie gras
Chapon cuit à basse température, sauce Périgueux
Filet d'agneau en croûte d'herbes et échalotes confites

La part

9.50 €
14.00 €
13.40 €
14.20 €

10.00 €
35.00 €(le kilo)

La part

8.70 €
9.70 €
10.20 €
10.60 €
10.20 €
10.40 €
11.20 €
10.20 €

Pour assurer le meilleur service, **nous ne prenons plus de nouvelles commandes à partir du :**

- **20 décembre** pour les commandes du 24 décembre et 25 décembre 2018

- **28 décembre** pour les commandes du 31 décembre 2018



40 route d'Annemasse
74160 COLLONGES-SOUS-SALEVE
04.50.43.60.18 | bouchcharcut.presset@wanadoo.fr

