



Les Maîtres Bouchers  
du Terroir

# Rôti de Chapon

morilles et foie gras



ENTRECOTE  
MATURÉE  
59,95€ LE KG

CAVIAR  
FRANÇAIS  
SUR  
COMMANDE

COTE DE BOEUF  
MATURÉE  
54,95 € LE KG

Horaires fin d'année

Vendredi 22 et 29 : 8H à 13H - 15H à 19H  
Samedi 23 et 30 : 8H à 13H - 15H à 19H  
Dimanche 24 et 31 : 8H30 à 13H

☎ 02 41 66 99 80

## Entrées festives :

Galantine de canard à l'orange.....	34,90 € le Kg
Galantine de faisan aux pépites de poire.....	34,90 € le Kg
Galantine de chevreuil aux cèpes.....	34,90 € le Kg
Boudin blanc à la truffe.....	31,90 € le Kg
Boudin blanc aux ris de veau et trompettes de la mort.....	29,90 € le Kg
Boudin blanc royal "Fois gras".....	39,90 € le Kg
Coquille Saint-Jacques "Fabrication maison".....	6,90 € pièce
Bouchée Fruits de mer "Fabrication maison".....	5,50 € pièce
Bouchée à la reine.....	5,90 la pièce
Terrine de biche "Fabrication maison".....	24,90 € le Kg
Terrine de sanglier "Fabrication maison".....	24,90 € le Kg
Terrine de chevreuil "Fabrication maison".....	24,90 € le Kg
Rillettes de sanglier "Fabrication maison".....	5,90 € le pot
Fois gras de canard " Fabrication maison ".....	159,90 € le Kg

## Préparations bouchères crues : " Fabrication maison "

Rôti de chapon farci "Morilles et Foie gras".....	36,90 € le Kg
Rôti d'agneau farci " Maître d'hôtel ".....	34,90 € le Kg
Rôti de porc fermier façon " Orloff ".....	22,90 € le Kg
Rôti de veau façon " Orloff ".....	31,90 € le Kg
Rôti de boeuf façon " Wellington ".....	34,95 € le Kg
Cuisse au suprême de pintade farcie aux Morilles "champignons".....	24,90 € le Kg

## Gibier (or : France)

Rôti de biche.....	39,90 € le Kg
Pavé ou tournedos de biche.....	39,90 € le Kg
Rôti de sanglier.....	34,90 € le Kg
Gigue de chevreuil.....	44,90 € le Kg
Rôti de chevreuil.....	49,90 € le Kg

## Les volailles fermières :

Chapon.....	19,95 € le Kg
Dinde.....	25,90 € le Kg
Poularde.....	18,90 € le Kg
Chapon de pintade.....	24,90 € le Kg
Mini Chapon.....	22,90 € le Kg
Poulet de 100 jours (Fini aux produits laitiers).....	14,90 € le Kg
Magret de canard.....	34,90 € le Kg
"Sauces" le sachet 100g pour 2 personnes -Champignon -Echalote -Moutarde -Poivre.....	3,30 € l'unité

## Plats cuisinés maison :

Moelleux de chapon (Coteaux du layon et Champignons).....	8,90 € la part
Poularde au vin jaune.....	9,90 € la part
Civet de biche.....	8,90 € la part
Gouline Angevine.....	26,90 € le Kg

## Boucherie de l'Esplanade

Jean-luc Bossard  
Tél. 02 41 66 99 80

Centre commercial de l'Esplanade  
Place du Chapeau de Gendarme  
49000 ANGERS (Arrêt tram Bamako)  
[www.boucherie-esplanade-angers.fr](http://www.boucherie-esplanade-angers.fr)

Commandez en ligne sur  
[boucherieesplanade.olca.com](http://boucherieesplanade.olca.com)