

MENU du chef

30.00€/personne

Minimum 10 personnes

Foie gras de canard mi-cuit
(50g par personne)

Saumon fumé maison
(60g par personne)

Coquille Saint-Jacques cuisinée - 3 noix

1 rôti de chapon ou dinde farce au choix:

marrons, marrons cèpes, cèpes ou fruits secs
(supplément farce au foie gras 20€)

Le rôti de volaille est à cuire par vos soins

Écrasé de pommes de terre à la truffe

Plateau de fromages affinés

MENU des fêtes

22.50€/personne

Foie gras de canard mi-cuit
(50g par personne)

Coquille Saint-Jacques cuisinée - 3 noix

Chapon sauce crémée au Sauternes
avec des cèpes

Écrasé de pommes de terre à la truffe

Les menus ne sont pas modifiables



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - RCS BOUCHERIE DELMAS - Conception www.activ-communication.com - 11/24
Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Crédit photos : Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.



Les commandes sont à passer
impérativement jusqu'au :

20 décembre dernier délai pour Noël
27 décembre dernier délai pour la Saint-Sylvestre.

Aucune commande possible après ces dates

Votre magasin sera fermé le 25 et 26 décembre 2024
réouverture le 27 décembre à 10h
fermé le 1 et 2 janvier 2025
réouverture le 3 janvier à 10h

*Nous vous souhaitons de
Joyeuses Fêtes de fin d'année !*

Tél. : 05 61 70 83 14

BOUCHERIE DELMAS
28, rue des Artisans
31150 Fenouillet

www.boucherie-delmas.fr
contact@boucherie-delmas.fr



Carte
Festive
2024

**BOUCHERIE
DELMAS**



Les commandes festives sont à
passer uniquement au magasin.



Les idées apéritives

• Cake au bloc de foie gras et figues	4.50€/unité
• Cake aux olives en robe de lord	3.35€/unité
• Gougères au fromage	2.90€/les 6
• Verrine saumon, fromage frais, concombre	2.05€/unité
• Verrine St-Jacques, carottes, pommes fondantes	2.05€/unité
• Gambas à la Mexicaine	5.50€/100g
• Petits poivrons farcis au fromage de vache	49.90€/kg

La farandole des entrées

Entrées froides

• Duo de gambas et douceur fromagère sur tartare de légumes	5.30€/unité
• Oeuf poché au saumon fumé et à la crème	4.50€/unité
• Foie gras de canard mi-cuit	99.00€/kg
• Saumon fumé Maison	75.00€/kg

Entrées chaudes

• Bouchée à la reine	4.95€/unité
• Coquille Saint-Jacques cuisinée - 3 noix	7.90€/unité
• Délicatesse de crevettes et saumon en croûte	7.90€/unité
• Escargots de Bourgogne farcis	9.95€/les 12
• Risotto de la mer en cassolette	4.90€/unité
• Vol-au-vent au ris de veau cuisiné au porto	6.50€/unité

Les charcuteries

• Boudin blanc à l'ancienne	18.00€/kg
• Boudin blanc à la truffe (3% truffe)	32.90€/kg
• Boudin blanc au foie gras et aux figues	25.90€/kg
• Galantine précieuse	36.00€/kg
• Mini pâté en croûte Richelieu	23.00€/kg
• Pâté en croûte traiteur	29.00€/kg
• Pâté en croûte de filet de canard et foie de canard	43.00€/kg
• Pâté en croûte de pintade aux morilles	37.00€/kg
• Pâté en croûte au saumon et mousseline de légumes	36.00€/kg

Les plats cuisinés

• Civet de chevreuil	8.00€/part
• Civet de sanglier	8.00€/part
• Civet de cerf	8.00€/part
• Cuisse de canard confite	6.70€/unité
• Chapon sauce crémée au Sauternes avec des cèpes	8.00€/part



Les accompagnements

• Beignets de courgettes	28.00€/kg
• Beignets aux champignons	30.00€/kg
• Écrasé de pommes de terre à la truffe	3.75€/unité
• Gratin dauphinois aux girolles	3.90€/unité
• Pommes dauphines	2.45€/les 3
• Pommes de terre grenailles	16.00€/kg
• Râpé de pommes de terre (env 150g pièce)	2.90€/unité
• Risotto au foie gras en cassolette	4.90€/unité

Les viandes

• Côte de bœuf maturée (selon arrivage)	Nous consulter
• Entrecôte de bœuf Wagyu (le caviar du bœuf)	160.00€/kg
• Émincé de bœuf sauce foie gras cèpes façon wok	35.00€/kg
• Rôti de bœuf au foie gras	42.00€/kg
• Rôti ou tournedos dans le filet	59.00€/kg
• Rôti de bœuf Maître d'Hôtel (beurre, ail, persil)	21.90€/kg
• Rôti de bœuf dans la tranche (en promo dès 2 kg : 19.70 € le kg)	21.90€/kg
• Rôti de bœuf dans le filet cœur de foie gras	59.00€/kg
• Rôti ou tournedos dans le rumsteck	39.00€/kg
• Filet mignon à l'Espagnole (chorizo, emmental, tomates séchées)	20.00€/kg
• Filet mignon Maître d'hôtel (beurre, ail, persil)	20.00€/kg
• Filet mignon aux éclats de fruits secs et foie gras	25.00€/kg
• Saucisse au couteau et au foie gras (20% de foie gras)	26.90€/kg
• Rôti de veau à l'Italienne (jambon blanc, jambon Italien, parmesan, tomates, basilic)	24.90€/kg
• Rôti de veau Orloff (bacon, emmental)	24.90€/kg
• Rôti de veau foie gras, cèpes et ris de veau braisés	45.00€/kg
• Filet d'agneau cœur de foie gras et cèpes	65.00€/kg

• **Gibiers** Nous consulter

Les volailles

Volailles entières et découpes

• Caille des Landes - 1 pers - 240g environ	19.90€/kg
• Chapon de pintade - 4 à 6 pers - 2.2 à 2.5kg environ	19.00€/kg
• Chapon fermier - 8 à 10 pers - 3.5 à 4kg environ	15.50€/kg
• Cuisse de chapon - 2 pers - 500g environ	23.00€/kg
• Cuisse de pintade - 1 pers - 200g environ	19.20€/kg
• Dinde fermière - 8 à 10 pers - 3.6 à 4.2kg environ	17.00€/kg
• Magret de canard - 2 pers - 400g environ	27.90€/kg
• Oie à rôtir - 6 à 8 pers - 3.1 à 4.8kg environ	21.30€/kg
• Pigeon - 2 pers - 380g environ	30.00€/kg
• Pintade fermière - 4 à 6 pers - 1.8 à 2.5kg environ	14.50€/kg
• Poularde fermière éfilée - 6 à 8 pers - 2.2 à 2.6kg environ	12.50€/kg
• Suprême de chapon - 2 pers - 480g environ	31.20€/kg
• Suprême de pintade - 1 pers - 200g environ	25.90€/kg

Volailles entières farce au choix :

marrons, cèpes, marrons cèpes, fruits secs ou foie gras cèpes

• Caille des Landes (+4.50€ si farce foie gras) - 1 pers	7.50€/pièce
• Chapon de pintade - 4 à 6 pers	60.00€/pièce
• Chapon fermier - 6 à 8 pers	80.00€/pièce
• Dinde fermière - 6 à 8 pers	85.00€/pièce
• Pintade fermière - 4 à 6 pers	50.00€/pièce
• Poularde fermière - 4 à 6 pers	50.00€/pièce

Supplément de 20 euros pour la farce foie gras cèpes

Rôtis de volailles natures "juste sel et poivre" - Petites pièces

• Rôti de canette - 2 à 3 pers - 500g environ	16.00€/pièce
• Rôti de chapon - 4 à 5 pers - 800g environ	25.00€/pièce
• Rôti de dinde fermière - 4 à 5 pers - 800g environ	25.00€/pièce
• Rôti de magret (2 magrets) - 4 à 5 pers - 800g environ	25.00€/pièce
• Rôti de pintade - 2 à 3 pers - 500g environ	16.00€/pièce
• Rôti de poularde - 2 à 3 pers - 600g environ	16.00€/pièce

Rôtis de volailles farce au choix :

marrons, cèpes, marrons cèpes, fruits secs ou foie gras cèpes

• Magret de canard fourré au foie gras (1 magret) - 2/3pers - 500g env.	19.00€/pièce
• Rôti de magret aux figues (1 magret) - 2 à 3 pers - 500g environ	15.00€/pièce
• Rôti de canette - 4 à 5 pers - 1kg environ	32.00€/pièce
• Rôti de chapon - 6 à 7 pers - 1.3kg environ	42.00€/pièce
• Rôti de dinde fermière - 6 à 7 pers - 1.3kg environ	45.00€/pièce
• Rôti de pintade - 4 à 5 pers - 1kg environ	36.00€/pièce
• Rôti de poularde - 4 à 5 pers - 1kg environ	32.00€/pièce

Supplément de 10 euros pour la farce foie gras cèpes