

IDEES APERTIVES

- Verrine saumon, fromage frais, concombre..... 2.30 €/pièce
- Cake au Foie gras et figues OU Noix de St Jacques..... 4.70 €/pièce
- Mini pâté en croute Richelieu au canard..... 19.90 €/pièce
- Mini soufflés au saumon OU Minibouchées champignons..... 10.90 € les 12
- Bonbons croustillants de Saint Jacques 21.90 € les 12
- Bonbons croustillants au Foie gras de canard 24.90 € les 12

ENTRÉES FROIDES

- Foie gras mi-cuit nature origine France en lingot de 200g 23.90 €/pièce
- Saumon de Norvège Label Rouge fumé 96.90 €/kg
- Jambon Ibérique 98.90 €/kg
- Escargots de Bourgogne farcis 8.90 € la douzaine
- Mini Terrine de canard au foie de canard girolles 220g..... 9.90 €/pièce
- Pâté en croute filet de canard médaillon de foie de canard..... 39.90 €/kg
- Pâté en croute poulet crème de Bresse 36.90 €/kg

ENTRÉES CHAUDES

- Crêpinettes farce au choix (cèpes, marrons, Armagnac)..... 22.90 €/kg
- Boudin blanc au Monbazillac 19.90 €/kg
- Boudin blanc à la truffe brumale..... 29.90 €/kg
- Coquille St-Jacques à la Normande..... 7.20 €/pièce
- Soufflé de la mer homard écrevisses 4.70 €/pièce
- Soufflé aux morilles et à la truffe d'été..... 4.70 €/pièce
- Bouchée à la reine 4.50 €/pièce
- Vol au vent ris de veau cuisiné au Porto..... 5.90 €/pièce

BOUCHERIE TRESSOISE

— Boucherie • Charcuterie • Traiteur —



Joyeuses Fêtes 2024 !

11 Galerie Marchande - 33370 TRESSES

05.57.34.18.48



boucherie.tressoise



www.boucherie-tressoise.fr

Date limite de commande le 20/12 pour Noël

(sous réserve de disponibilité des produits)

Dimanches 22/12 et 29/12 : 8h-13h

Lundis 23/12 et 30/12 : 15h30 – 19h30

Mardis 24/12 et 31/12 : 8h00 – 17h00 en continu

Fermé les 25 & 26/12 et 01/01 & 02/01

Les horaires des autres jours restent inchangés

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin dauphinois nature 17.90 €/kg
- Gratin dauphinois aux cèpes..... 23.90 €/kg
- Pommes dauphines artisanales..... 24.90 €/kg
- Beignets de courgettes 25.90 €/kg
- Galettes de pommes de terre 24.90 €/kg

LES VOLAILLES FESTIVES

- Dinde fermière Label Rouge (3.6/4.2 kg – 8 à 10 pers) 19.90 €/kg
- Chapon de ferme des Landes (3.2/4.2 kg – 8 à 10 pers)..... 19.90 €/kg
- Poularde de ferme des Landes (1.8/2.6 kg – 5 à 8 pers)..... 17.90 €/kg
- Chapon de pintade fermier des Landes (2.1/2.5 kg – 5 à 8 pers).. 20.90 €/kg
- Cuisses de confit de canard 200 g environ 6.50 €/pièce
- Magret de canard 380 à 550 g environ 26.90 €/kg

Supplément volaille en rôti (désossée et farcie) : + 3 €/kg

Farce festive au choix : Cèpes, Marrons, Armagnac

(Possibilité d'assembler deux ou trois farces)

LES FARCES

- Farce porc et veau..... 18.90 €/kg
- Farce festive cèpes, marrons ou Armagnac..... 21.90 €/kg

LES SPECIALITES BOUCHERES

LE BOEUF : élevé en plein air en Gironde et départements limitrophes

- Tournedos dans le filet 49.90 €/kg
- Façon tournedos 45.90 €/kg
Presque aussi tendres que dans le filet, mais avec plus de goût
- Rôti extra ou pièce à fondue..... 33.90 €/kg

L'AGNEAU PETIT PRINCE : agneaux de bergerie élevés en Gironde

- Gigot d'agneau (8/10 pers) 29.90 €/kg
- Gigot d'agneau os coulé (8/10 pers) 32.90 €/kg
- Epaule d'agneau avec os (4/5 pers) 26.90 €/kg
- Epaule d'agneau en melon ou en rôti (4/5 pers) 39.90 €/kg
- Carré ou couronne de côtes (de 4 à 12 côtes) 33.90 €/kg

LE VEAU : élevé sous la mère en Gironde et départements limitrophes

- Rôti de veau élaboré (rôti Orloff) 35.90 €/kg
- Carré de côtes de veau 31.90 €/kg

LE PORC : porc fermier de race Duroc élevé en plein air au Pays Basque

- Carré de côtes de porc 22.90 €/kg
- Rôti de porc élaboré (Fromage-chorizo-poitrine fumée)..... 26.90 €/kg
- Rôti de filet mignon élaboré (pruneaux-abricots)..... 25.90 €/kg

**Les pièces classiques (rôtis, côtes, entrecôtes...)
restent disponibles !**