IDEES APERITIVES

	IDELS AF LITTLES	
	☐ Verrine saumon, fromage frais, concombre	. 2.40 €/pièce
	Cake au Foie gras et figues OU Noix de St Jacques	. 4.90 €/pièce
	□ Mini pâté en croute Richelieu au canard	19.90 €/pièce
	Mini soufflés au saumon OU Minibouchées au chorizo	10.90 € les 12
	■ Bonbons croustillants de Saint Jacques	22.90 € les 12
	Bonbons croustillants au Foie gras de canard	24.90 € les 12
7	ENTRÉES FROIDES	
	☐ Foie gras mi-cuit nature origine France en lingot de 200g	24.90 €/pièce
(C Saumon de Norvège Label Rouge fumé	99.90 €/kg
	□ Jambon Ibérique	98.90 €/kg
	□ Escargots de Bourgogne farcis	€ la douzaine
	Terrine de canard au foie de canard et girolles	45.90 €/kg
	Pâté en croute filet de canard médaillon de foie de canard.	42.90 €/kg
	□ Pâté en croute poulet crème de Bresse	36.90 €/kg
	ENTRÉES CHAUDES	
	Crépinettes farce au choix (cèpes, marrons, Armagnac)	23.90 €/kg
	☐ Boudin blanc au Monbazillac	21.90 €/kg
	□ Boudin blanc aux morilles	26.90 €/kg
	Boudin blanc à la truffe brumale	29.90 €/kg
	□ Coquille St-Jacques à la Normande	7.30 €/pièce
	Soufflé homard écrevisses OU morilles truffe d'été	4.90 €/pièce
	□ Bouchée à la reine	4.90 €/pièce

BOUCHERIE TRESSOISE

- Boucherie • Charcuterie • Traiteur



Joyeuses Fêtes 2025!

11 Galerie Marchande - 33370 TRESSES

05.57.34.18.48



boucherie.tressoise



www.boucherie-tressoise.fr

Date limite de commande le 19/12 pour Noël et le 26/12 pour le Nouvel An

(sous réserve de disponibilité des produits)

Fermé les dimanches & lundis

Mardis 23/12 et 30/12 : 8h00-13h00 / 15h30-19h00

Mercredis 24/12 et 31/12 : 8h00-17h00 en continu

Fermé les jeudis 25/12 & 01/01

Les horaires des autres jours restent inchangés

ACCOMPAGNEMENTS

☐ Grafin dauphinois nature	18.90 €/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

□ Chapon de ferme des Landes (3.2/4.5 kg – 8 à 10 pers)		☐ Dinde fermiere Label Rouge (3.6/4.2 kg – 8 a 10 pers)
☐ Chapon de pintade fermier des Landes (2.1/2.6 kg – 5 à 8 pers) 21.90 €/kg☐ Cuisses de confit de canard origine France 200 g environ 6.90 €/pièce		□ Chapon de ferme des Landes (3.2/4.5 kg – 8 à 10 pers) 20.90 €/kg
□ Cuisses de confit de canard origine France 200 g environ 6.90 €/pièce	,	Poularde de ferme des Landes (1.8/2.6 kg – 5 à 8 pers) 18.90 €/kg
		☐ Chapon de pintade fermier des Landes (2.1/2.6 kg – 5 à 8 pers) 21.90 €/kg
□ Magret de canard origine France 380 à 550 g environ 28.90 €/kg		□ Cuisses de confit de canard origine France 200 g environ 6.90 €/pièce
		☐ Magret de canard origine France 380 à 550 g environ 28.90 €/kg

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

Farce festive au choix (à rajouter au prix de la volaille) : Cèpes, Marrons, Armagnac - (Possibilité d'assembler deux ou trois farces)

LES FARCES

☐ Farce porc et veau	19.90	€/kg
□ Farce festive cèpes marrons ou Armagnac	22 90	€/ka

LES SPECIALITES BOUCHERES

LE BŒUF: élevé en plein air en Gironde et départements limitrophes
□ Tournedos dans le filet
□ Façon tournedos
□ Rôti extra ou pièce à fondue
L'AGNEAU PETIT PRINCE : agneaux de bergerie élevés en Gironde
□ Gigot d'agneau (8/10 pers)
□ Gigot d'agneau os coulé (8/10 pers)
□ Epaule d'agneau avec os (4/5 pers)
□ Epaule d'agneau en melon ou en rôti (4/5 pers)
□ Carré ou couronne de côtes (de 4 à 12 côtes)
LE VEAU : élevé sous la mère en Gironde et départements limitrophes
□ Rôti de veau élaboré (rôti Orloff)
□ Carré de côtes de veau
LE PORC : porc fermier de race Duroc élevé en plein air au Pays Basque
□ Carré de côtes de porc
□ Rôti de porc élaboré (Fromage-chorizo-poitrine fumée) 26.90 €/kg
□ Rôti de filet mignon élaboré (pruneaux-abricots)26.90 €/kg

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