

Plats chauds sans garniture

Sauté de chapon sauce aux morilles	13,20 € / pers
Sauté de biche sauce Grand Veneur	11,60 € / pers
Volaille fermière farcie sauce périgourdine	11,60 € / pers
Filet mignon de porc aux girolles	10,60 € / pers

Accompagnement (env. 200g/pers)

Gratin dauphinois	2,90 € / pers
Tomate provençale et fagot haricots verts	3,60 € / pers
Ecrasé de pommes de terre et châtaignes	2,90 € / pers
Galettes de pomme de terre	2,80 € / pers
Gratin de légumes	2,70 € / pers
Gratin Truffé	3,99 € / pers

Suggestion de quelques fromages de Région

Comté 18 mois d'affinage	27,80 € / kg
Brillat Savarin	5,50 € / pièce
Chaource fermier 250g	4,99 € / pièce
Brie de Meaux truffé	32,20 € / kg
Soumaintrain (direct de la ferme) 290g	4,50 € / pièce
Epoisses à la coupe « la Perrière » de chez Berthaut	34,90 € / kg
Crottins de chèvre frais / cendrés direct de la ferme	4,10 € / pièce
Fromage blanc à la louche direct de la ferme BIO	6,90 € / kg
Crème fraîche fermière BIO	12,50 € / kg
Ossau Iraty	32,80 € / kg
Autres Fromages régionaux sur demande	

TARTERET

ARTISAN BOUCHER



Menu De Noël

Conditions générales de vente

- La commande doit nous parvenir 10 jours à l'avance.
- Pour toute commande nous vous demandons des arrhes s'élevant à 20% du montant.
- A toute annulation à moins de 48h, les arrhes ne seront pas remboursées.
- Une caution pourra être demandée pour les plats consignés. (plateau à rapporter dans les 7 jours)
- Tarifs valables du 1er au 31 Décembre 2023
- Commandez avant le 15 Décembre pour le réveillon de Noël et avant le 21 Décembre pour le réveillon du 31 Décembre.
- Dans la limite des stocks disponibles, et des arrivages.

Pensez à passer commande et venez découvrir nos spécialités bouchères.

Ouverture le dimanche 22 Décembre de 8h30 à 12h30

**TOUTES COMMANDES DOIVENT NOUS
PARVENIR 10 JOURS À L'AVANCE**

121, rue de Lyon - 89200 AVALLON

☎ 03 86 33 32 11

www.boucherietarteret.fr

 Boucherie Tarteret

Menu Etoiles 36€50

Médailon de saumon en Bellevue

•
Une douzaine d'escargots

•
Sauté de biche sauce grand veneur

Duo de pommes de terre et châtaignes/fagot de haricots verts

•
Duo de fromages bourguignons

•
Assiette gourmande

Menu Merveilles 47€50

Foie gras de canard

•
Coquille St Jacques

•
Sauté de Chapon sauce morilles et son gratin truffé

•
Duo de fromages du Terroir

•
Cocktail sucré : mignardises et verrine

Mise en bouche

Mini gougères	4,50 € les 10
Mini bouchées aux escargots	0,80 € / pièce
Verrines variées	1,90 € / pièce
Navettes de rilette saumon ou rilette de thon	1,50 € / pièce
Toasts saumon/rosette/salami	11,80 € les 12
Cocktails : feuilletés saucisse/roulé jambon ou saumon	8,50 € les 10 (de la même sorte)

Entrées froides

Boudin blanc aux truffes	21,90 € / kg
Foie gras de canard maison	99,90 € / kg
Saumon fumé	58,30 € / kg
Truite fumée au bois de hêtre	49,90 € / kg
Médailon de saumon en Bellevue	7,90 € / pièce
Galantine d'oie forestière	29,30 € / kg
Ballotine de chevreuil grand veneur	27,80 € / kg

Entrées chaudes

Escargots de bourgogne	8,85 € / pièce
Croustade d'escargots	3,50 € / pièce
Bouchée à la reine au ris de veau	7,90 € / pièce
Coquille Saint-Jacques	7,90 € / pièce
Cassolette de saumon/crevettes	6,70 € / pièce
Cassolette aux noix de St Jacques	6,70 € / pièce

Poissons chauds

Feuilleté de fruits de mer et St Jacques	7,80 € / pièce
Pavé de saumon sauce à l'oseille	10,50 € / pièce
Filet de sandre sauce crustacés	9,95 € / pièce
Corolle de sole sauce aux baies rouges	9,70 € / pièce
Flétan sauce homardine	9,70 € / pièce