



**JOYEUSES  
PÂQUES 2025**

## **Boucherie crue spéciale pâques**

Gigot d'agneau de lait avec os (*Prix selon le cours*)

Baron d'agneau de lait *prix selon cours*  
nature ou au beurre d'ail  
(*Carré de côtes au filet désossé*)

Épaule d'agneau *prix selon cours*  
avec os ou sans os



## **Galettes salées en forme de cloche**

***En duo ou en famille***

***Petit modèle : 2 personnes***

***Grand modèle : 3 à 4 personnes***



- Veau et crème fraîche  
(*petite : 12,50 € / grande : 19,50 €*)
- Volaille à la béchamel et champignons  
(*petite : 12,50 € / grande : 19,50 €*)
- Endives braisées et lardons  
(*petite : 12,50 € / grande : 19,50 €*)
- Saumon aux épinards  
(*petite : 13,90 € / grande : 21,90 €*)
- Ris de veau, poireaux et champignons  
(*petite : 13,90 € / grande : 21,90 €*)



## Entrées



Prix par personne

### Froides

Asperges fraîches Mimosa, mousseline au vinaigre de cidre et sa tomate cerise farcie à la rilette de saumon 7,90 €

Terrine de féta et tomates confites, sauce au pesto et sa salade de radis rouges 6,90 €

### Chaudes



Matelote de St Jacques et chipirons, sauce hollandaise 8,90 €

Cassolette de ris de veau et fondue de poireaux, aux copeaux de jambon truffé  
8,90 €



## Plats cuisinés avec accompagnements

**Souris d'agneau** confite à l'ail des ours 14,50 €

Prix par personne

+ Duo de carottes

& poêlée du primeur (*pois croquants, pois maraîchers et oignons rouges émincés*)

**Effiloché de canard en parmentier**

de pomme de terre et patates douces 14,50 €

**Choucroute de duo de saumon** (fumé et frais) 14,50 €

+ accompagnée de rattes de Touquet et sauce hollandaise

**Rôti de poularde aux Morilles** 14,50 €

+ gratin dauphinois truffé

& poêlée Ardéchoise (*Pleurotes, champignons des bois, châtaignes et fèves*)



# **Gamme de barbecue**

Blanc de poulet mariné à l'orange

Blanc de poulet mariné au poivre vert

Pavé de bœuf mariné aux tomates confites

Échine de porc marinée à la coriandre

Ribs crus ou précuits (travers de porc)

Côte à l'os marinée aux herbes



## **CÔTES À L'OS MATURÉES par nos bouchers**

*(Races selon l'arrivage)*

### **Brochettes**

Brochette de filet mignon au chorizo doux, marinée aux tomates confites

Brochette de poulet au citron

Brochette de bœuf aux oignons, marinée au paprika

Brochette de dinde aux poivrons, marinée au curry



### **Saucisses sans gluten, sans nitrite**

Nos variétés vous attendent en magasin !

## **Poulets rôtis chauds**

Les vendredi midi, samedi midi et dimanche midi

Disponibles sur commande

**Réservation au 03.20.84.13.72**

**26 bd du comte de Montalembert**

**59650 Villeneuve d'Ascq**

