



BOUCHERIE USSEGLIO

Laurence et l'équipe de la boucherie Usseglio, vous proposent pour vos menus de fin d'année leurs spécialités et fabrications maisons.

Passez vos commandes au [04 94 95 17 20](tel:0494951720)

Entrées froides

Saumon fumé Ecosse label rouge le Kg 118€

Saumon fumé sauvage le Kg 128€

Demi-langouste Bellevue la pièce 26€

Foie gras de canard maison le Kg 140€

Foie gras de canard maison truffé 5% le Kg 190€

Darne de saumon le Kg 50€

Pâté en croûte de pintade forestier le Kg 34€

Pâté en croûte de canard aux figues le Kg 34€

Terrine de Lièvre le kg 40€

Terrine de Noël aux marrons le Kg 30€

Coquille de saumon la pièce 9€

Galantine de faisan maison aux amandes le kg 50€

Porcelet farci maison le Kg 44€

Entrées chaudes

Escargots de Bourgogne pur beurre maison la Dz 11€

Boudin blanc maison truffé 1% le Kg 40€

Coquille St Jacques la pièce 9€

Bouchée à la Reine ris de veau 20% la pièce 8,50€

Bouchée aux fruits de mer la pièce 8,50€

Plats cuisinés

Ris de veau aux morilles le Kg 60€

Caille désossée farcie au foie gras sauce aux girolles la pièce 17€

Cuisse de canard à l'orange le Kg 32€

Cuisse de pintade sauce aux cèpes le Kg 32€

Chapon au Riesling le Kg 50€

Filet de biche sauce poivrade le Kg 85€

Gigou de chevreuil sauce grand veneur le Kg 60€

Civet de sanglier le Kg 45€

Filet de sole à la dieppoise le kg 40€

Lotte sauce Américaine le Kg 60€

Les légumes

Purée de céleri le Kg 16€

Purée de marron le Kg 16€

Pomme fruit aux airelles le Kg 14€

Pomme dauphine artisanale le Kg 30€

Marron braisé le Kg 26€

La rôtisserie sur commande le 24 décembre au soir jusqu'à 19H et le 25 décembre jusqu'à midi :

Chapon, Dinde, Poularde, Pintade, Canette, Oie, Faisan, Perdreau et Pigeon Farci(e) ou nature selon votre goût

Sur commande à partir de quatre personnes :

Filet de bœuf Rossini en croûte sauce au foie gras et girolles 28€ par personne

**Laurence et son équipe vous souhaitent
d'agréables fêtes de fin d'année**