



Laurence et l'équipe de la boucherie USSEGLIO, vous proposent
pour vos menus de fin d'année leurs spécialités et fabrications maison, /

Passez vos commandes au 04 94 95 17 20

Entrées froides

Saumon fumé Ecosse label rouge le Kg 120€

Saumon fumé sauvage le Kg 130€

Demi-langouste Bellevue la pièce 28€

Foie gras de canard maison le Kg 142€

Foie gras de canard maison truffé 5% le Kg 192€

Darne de saumon le Kg 50€

Pâté en croûte de pintade aux noisettes le Kg 36€

Pâté en croûte cœur foie gras Kg 45€

Coquille de saumon la pièce 9€

Galantine de canard le kg 42€

Porcelet farci maison le Kg 45€

Entrées chaudes

Escargots de Bourgogne pur beurre maison la Dz 12€

Boudin blanc maison truffé le Kg 42€

Coquille St Jacques la pièce 9€

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

Bouchée aux fruits de mer la pièce 8,50€





Plats cuisinés

Cuisse de canard à l'orange le Kg 34€

Cuisse de pintade sauce aux cèpes le Kg 34€

Chapon au Riesling le Kg 50€

Civet de sanglier le Kg 45€

Filet de sole sauce Américaine le kg 40€

Ballotine de st pierre crème au foie gras le kg 45€

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€

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