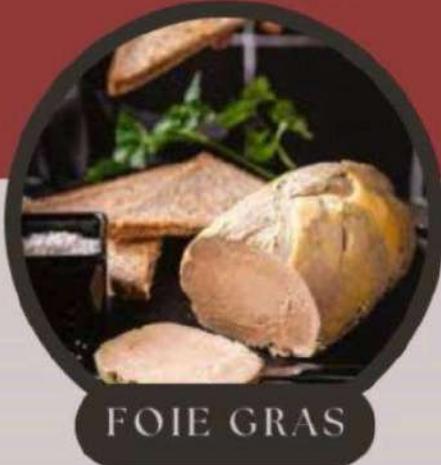




La boucherie

Des Amis



FOIE GRAS



FOIE GRAS
CHAMPAGNE ET
POIVRE NOIR



LOBE

898 Route du Beausset
83150 Bandol
04.94.74.21.91



escargots

saumon



Nos Volailles et nos farces

Volailles

- Chapons fermiers
- Poularesses
- Pintades Chaponnées
- Pintades fermières
- Poulets de Bresse
- Dindes
- Cantes
- Oies

Farces

- Farce fine au fois gras
- Farce fine au marrons
- Farce fine nature



La Boucherie des amis
898 Route du Beausset 83150 Ba
04.94.74.21.91



La boucherie des amis



vous Propose pour vos fêtes de Noël

898 Route du Beausset 83150 Bandol
04.94.74.21.91



Saint-jacques en feuilletté

Pâté feuilletée pur beurre
Noix de Saint-jacques
Champignon de Paris
Carottes, poireaux, échalotes, vin blanc, vermouth.

Bouchée de la mer

Pâté feuilletée pur beurre
Colin d'Alaska, champignons, moules du Pacifique,
tomate, noix de saint-jacques, saumon, oignon.

Délicatesse de Saint-jacques en croute

Noix de saint-jacques
Crevettes, cuisinés au coteaux-du-layon.

Délicatesse de crevettes et saumon en croute

Saumon et crevettes cuisinés au riesling et note
de citron et épices.



Sauté de biche au cranberries

Sauté de biche, vin Beaujolais, cranberries séchées.

Civet de chevreuil sauce crémée au cinq baies

Sauté de chevreuil mariné, sauce cuisinée au
côtes-du-rhône, porto blanc et cognac, mélange
de cinq baies (blanc, noir, piment du Mexique,
baies roses, poivre vert).



Gratin dauphinois au cépes

Le gratin dauphinois revisité avec des cépes pour
encore plus de plaisir.

Risotto au foie gras en cassolette

Un accompagnement de fête mettant à l'honneur
le foie gras dans une version risotto.

Ecrasé de pommes de terre à la truffe en cassolette

CHARCUTERIE FESTIVE

La Boucherie Des Amis



Galantine

Galantine d'oie forestière.

Galantine de canard aux épices de noël et au miel.



Pâté et terrine

Pâté en croûte de pintade aux morilles.

Pâté en croute Traiteur.

Terrine de sanglier aux marrons et noisettes.

Terrine de canard aux girolles.



Boudins

Boudin blanc aux morilles.

Boudin blanc à l'ancienne.

Boudin blanc à la truffe.