

Volaille du Gers

- Dinde (10 à 12 pers.) – **25,90 € / kg**
- Chapon (10 à 12 pers.) – **23,90 € / kg**
- Oie (8 à 10 pers.) – **32,90 € / kg**
- Pintade chaponée (5 à 7 pers.) – **34,90 € / kg**
- Poularde (6 à 8 pers.) – **25,90 € / kg**
- Canette (5 pers.) – **19,90 € / kg**
- Caille (1 pers.) – **24,90 € / kg**
- Pigeon (vendu par 4) – **prix selon poids**

Volaille de Bresse

- Poulet de Bresse – **30,90 € / kg**
- Chapon de Bresse – **40,90 € / kg**
- Poularde de Bresse – **45,90 € / kg**

Gibier – Rôti ou sauté

- Sanglier – **prix selon pièces**
- Cerf – **prix selon pièces**
- Chevreuil – **prix selon pièces**

Viandes prestigieuses

- Wagyu japonais Kagoshima – **prix selon arrivage**
- Côte de bœuf Angus maturée – **70,90 € / kg**
- Côte de bœuf Galice maturée – **60,90 € / kg**
- Côte de bœuf Parthenaise – **30,90 € / kg**
- Filet de bœuf (rôti ou tournedos) – **55,90 € / kg**
- Entrecôte – **32,90 € / kg**

Farces

- Nature – **19,90 € / kg**
- Marrons confits – **23,90 € / kg**
- Foie gras – **27,90 € / kg**
- Noix-orange confite–estragon – **23,90 € / kg**

**Pour les Volailles farcies, nous pouvons le faire
ou vous mettre la farce à part.**



MAISON PARIS ARTISAN BOUCHER-CHARCUTIER

*Cette année, la Maison Paris vous accompagne pour
vos fêtes de fin d'année, tout en gardant la haute qualité
et le savoir-faire du fait maison.*

*Veillez commander au plus tard pour Noël avant le **21/12**
et pour le Jour de l'an avant le **28/12**.*

**La boucherie sera ouverte le vendredi 24 décembre
et le vendredi 31 décembre de 7h00 à 14h30.**

La boutique sera fermée le 25 décembre et le 1^{er} janvier.

*3 ans déjà à vos côtés... et tellement de beaux souvenirs partagés.
Merci d'être là, de nous soutenir et de faire vivre ce lieu avec votre présence.*

Joyeux Noël à chacun d'entre vous.

Respectueusement Florentin Paris et l'équipe.

Apéritif et cocktail

- Mousse "Coincoin" – **3,50 € / pièce**
- La Pariguettes – **8 € / pièce**
(Jambonneau, comté, oignons confits, enrobé de pâte feuilletée)
- Gambas à la Méditerranéenne – **41,90 € / kg**
- Gambas à l'ail – **41,90 € / kg**
- Salami truffé – **6 € / pièce**
- Œufs gourmands de Noël – **15 € la boîte de 6**
(Base fromage frais, Saint-Jacques mandarine / Saumon truffé)
- Magret de canard séché fumé – **15€ / pièce**
- Filet mignon fumé séché – **23,90 €**
- "Pas si petit" mini-burger (bœuf, comté, homard citron) – **2,60 € / pièce**
- Les boules du Père Truffe (boules fromage truffé) – **1,50 € / pièce**
- Terrines et pâtés – **FAIT MAISON**
- Salaison et charcuterie à la coupe

Foie gras de canard – FAIT MAISON

- Foie gras "Le Classique" – **130 € / kg**
- Foie gras fève de tonka, vanille et bourbon – **145 € / kg**
- Foie gras piment d'Espelette & Cognac – **145 € / kg**
- Lobes de foie gras crus éveinés – **90 € / kg**

Entrées froides

- Saumon fumé – **110 € / kg**
- Galantine – **33,90 € / kg**
(Chapon pistache raisin / Faisan poire / Chevreuil cèpes)
- Pâté en croûte lapin noisette, moutarde à l'ancienne – **34,90 € / kg**
- Pâté en croûte foie gras pistache – **38,90 € / kg**

Entrées chaudes

- Coquille Saint-Jacques à la Normande – **7,50 € / pièce**
- Bouchée à la reine (généreux morceaux de ris de veau) – **7 € / pièce**
- Saint-Honoré du Boucher – **6,50 € / pièce**
- Escargots de Bourgogne – **8,50 € la douzaine**
- Perle de Mer (crevette, chablis, légumes, noix de pécan) – **7 € / pièce**
- Soufflé homard-écrevisse – **4,50 €**
- Soufflé à la truffe – **4,50 €**

Boudins blancs – Maison

- Nature – **22,90 € / kg**
- Truffé 3 % – **39,90 € / kg**
- Ris de veau & trompettes de la mort – **25,90 € / kg**
- Pomme caramélisée Neuchâtel – **25,90 € / kg**

Spécialités bouchères crues à cuire

- Rôti de chapon (farce au choix) – **30,90 € / kg**
- Rôti de lapin farci pruneau, abricot, lard fumé – **25,90 € / kg**
- Rôti de veau Orloff – **30,90 € / kg**
- Paupiette de magret de canard – **30,90 € / kg**
(noix, orange confite, estragon)
- Rôti de cochon à l'italienne – **20,90 € / kg**
(pesto, parmesan, tomates confites, jambon de Parme)
- Caille farcie – **19,90 € / kg**
- Paupiette de filet mignon Orloff – **22,90 € / kg**
- Paupiette cochon andouille-camembert – **26,90 € / kg**

Cœurs de repas – Portions individuelles à réchauffer

- Tournedos de veau Rossini, sauce morilles – **9 € / portion**
- Suprême de chapon, sauce Calvados-poire – **9 € / portion**
- Confit de souris d'agneau (oignons, miel, romarin) – **9 € / portion**
- Civet de sanglier, sauce grand veneur – **9 € / portion**
- Ourson jambon-emmental (pour enfants de 2 à 100 ans) – **4,50 € / pièce**

Accompagnements

- Gratin dauphinois (crème & ail) – **22,90 € / kg**
- Gratin dauphinois truffé – **28,90 € / kg**
- Pommes dauphines – **16,90 € / kg**
- Poêlée champignons, lard & pommes de terre – **15,90 € / kg**

Maison Paris

14 avenue de la 1^{ère} armée Française - Caen