



# MENU de Noël

## Les apéritifs

### Les verrines

- Verrine avocat cocktail de crevettes 2.20€/pièce
- Verrine tartare de saumon et sa mousse de roquette 2.20€/pièce
- Verrine crème brûlée aux foie gras et Saint-Jacques aux cèpes 2.20€/pièce

### Les minis

- Feuilleté (saucisse, tapenade olive, tomate) 0.50€/pièce
- Croquilles d'escargots de Billième 10.00€/12 pièces
- Mini burger foie gras 3.00€/pièce
- Moules farcies en persillade 8.50€/12 pièces

### Le boudin blanc

- Boudin blanc aux morilles 15.00€/kg
- Boudin blanc nature 12.00€/kg
- Boudin blanc aux truffes 3% 29.50€/kg

### Les incontournables

- Foie gras recette maison 105.00€/kg
- Accompagnement :
  - confit d'oignons 150g 3.00€/pièce
  - chutney de figues 150g 3.00€/pièce
- Cervelas aux truffes 5% 42.00€/kg
- Escargots de Billième au beurre persillé 9.00€/12 pièces
- Saumon Écossais fumé maison 60.00€/kg
- Truite de l'Ain fumé maison 60.00€/kg
- Saumon MOWI 70.00€/kg
- Truffe (selon prix du cours) 460.00€/kg
- Morilles séchées 50.00€/kg
- Magret de canard séché 6.00€/pièce
- Marron bocal 75 cl 11.50€/pièce
- Escargot bocal de Billième (6/douzaines) 27.00€/pièce
- Escargot bocal (8/douzaines) 15.00€/pièce



## Les entrées

### Les ballotines

- Pintade farcie aux pistaches et trompettes 27.00€/kg
- Chapon farci girolle, médaillon de mousse de foie 30.00€/kg

### Les terrines de poissons

- Terrine de lotte, cabillaud et gambas 26.00€/kg
- Terrine génoise crabe et homard 24.00€/kg

### Les poissons et crustacés

- Ballotine de saumon 40.00€/kg
- Demi-langouste et sa macédoine de légumes 34.00€/pièce
- Coquilles st-jacques 6.50€/pièce

### Les terrines

- Pintade au vin jaune et morilles 19.50€/kg
- Terrine de caille aux raisins et confit oignons 22.00€/kg
- Terrine de la dent du chat (pistache, trompette et vin rouge) 19.50€/kg

### Les pâtés croûte

- Pâté croûte brochet aux queues d'écrevisse et épinard 27.00€/kg
- Pâté croûte de veau aux morilles et foie gras 26.00€/kg
- Pâté croûte de faisan pommes caramélisées et noix 24.00€/kg
- Pâté croûte pintade morilles et champignons 22.00€/kg
- Pâté croûte de cerf aux girolles 22.00€/kg
- Pâté croûte cocktail morilles 6.00€/pièce

### Les bouchées à la reine

- Bouchée à la reine (quenelles, champignons, volaille) 5.00€/pièce
- Bouchée à la reine fruit mer 6.50€/pièce
- Bouchée à la reine aux ris de veau 7.50€/pièce

### Les cassolettes

- Feuilletés aux morilles 9.50€/pièce
- Feuilletés aux escargots 9.50€/pièce
- Feuilletés aux St jacques 9.50€/pièce



## Les plats\*

- Chapon aux morilles sauce foie gras Environ 8.4 parts 24.00€/kg
- Roulé de dinde farci sauce aux cèpes Environ 8.4 parts 24.00€/kg
- Caille farcie aux girolles 7.50€/la part
- Paupiette de saumon (cabillaud, carottes, poireaux) sauce citronnée Environ 8 parts 24.00€/kg
- Civet de chevreuil ou sanglier Environ 6.6 parts 22.00€/kg

## Les accompagnements

- Gratin dauphinois Environ 3.75 parts 12.50€/kg
- Gratin dauphinois aux cèpes Environ 4.35 parts 16.00€/kg
- Gratin de cardons Environ 4.95 parts 16.50€/kg
- Gratin de courge Environ 4.20 parts 14.00€/kg
- Marron confit Environ 5.40 parts 18.00€/kg
- Endives meunières Environ 4.20 parts 14.00€/kg
- Timbale de polenta portion 2.00€/pièce
- Timbale de fondu de poireau aux girolles 2.50€/pièce
- Timbale de pomme de terre portion 2.50€/pièce
- Poires au vin rouge et aux épices 2.50€/pièce

\* Des plats sur mesure peuvent être commandés 15 jours minimum avant la date.

Environ 300g d'accompagnement par personne  
Environ 350g de plat cuisiné par personne

### Boucherie des halles Belleysannes

Rémy Codex  
19 rue des Cordeliers  
01300 BELLEY

Du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et 15h à 19h  
Le dimanche et jours fériés de 8h à 12h  
Fermeture le lundi

Votre boucherie sera fermée du samedi 25/12 au lundi 27/12 inclus

COMMANDEZ AU MAGASIN OU PAR TÉLÉPHONE

04.79.81.35.03





# Volailles Gibiers de NOËL

## Les volailles

■ Dinde fermière de l'Ain Label Rouge (3 à 4 kg)	15.00 €/kg
■ Chapon fermier de l'Ain Label Rouge (3 à 4 kg)	15.00 €/kg
■ Poularde fermière de l'Ain Label Rouge	13.50 €/kg
■ Oie fermière de l'Ain Label Rouge (3.5 à 4.5 kg)	20.00 €/kg
■ Chapon de pintade fermier de l'Ain Label Rouge	19.50 €/kg
■ Poulet de Bresse	17.50 €/kg
■ Canette "Prince des Dombes"	10.50 €/kg
■ Pigeon	12.00 €/pièce
■ Caille des Dombes impériale	5.10 €/pièce



## Les volailles d'exceptions

■ Chapon de BRESSE concours primé	62.50 €/kg
■ Dinde de BRESSE concours	25.00 €/kg
■ Poularde de BRESSE concours	47.00 €/kg

## Les gibiers

■ Lièvre	23.00 €/kg
■ Lapin garenne (en peau)	10.50 €/kg
■ Perdreau rouge	12.00 €/pièce
■ Perdreau gris	17.00 €/pièce
■ Faisan coq plumé	16.60 €/pièce
■ Colvert	16.20 €/pièce
■ Pigeon Ramier	13.50 €/pièce
■ Cuissot de sanglier A/OS	23.00 €/kg
■ Sauté de sanglier	25.00 €/kg
■ Cuissot de cerf A/OS	25.00 €/kg
■ Sauté de cerf	23.00 €/kg
■ Pavé de cerf	48.50 €/kg
■ Cuissot de chevreuil A/OS	28.50 €/kg
■ Sauté de chevreuil	30.50 €/kg



## Les foies gras crus

■ Foie gras de canard des Landes éveiné frais	62.60 €/kg
■ Foie gras de canard congelé éveiné des Landes	60.20 €/kg

## Les produits frais farcis

■ Rôti pintade (farce aux morilles ou Noël)	28.50 €/kg
■ Rôti de dinde (farce aux morilles ou Noël)	25.00 €/kg
■ Rôti de chapon (farce aux morilles ou Noël)	28.50 €/kg
■ Cailles farcies crapaudine	36.00 €/kg
■ Rôti de magret de canard farcies au foie gras	34.00 €/kg
■ Tournedos de canard	27.00 €/kg
■ Farce fine de Noël (marrons, trompettes, cognac, chair fine de porc et de veau)	15.00 €/kg
■ Farce aux morilles (chair fine de porc et de veau, cognac et morilles)	17.00 €/kg

ATTENTION : le poids indiqué sur votre ticket est le poids des volailles non préparé.

Boucherie des halles Belleysannes  
Rémy Codex  
19 rue des Cordeliers  
01300 BELLEY

Du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et 15h à 19h  
Le dimanche et jours fériés de 8h à 12h  
Fermeture le lundi

Votre boucherie sera fermée du samedi 25/12  
au lundi 27/12 inclus

COMMANDEZ AU MAGASIN OU PAR TÉLÉPHONE  
**04.79.81.35.03**

