

**La Maison Boudet vous souhaite un très joyeux Noël  
et d'heureuses fêtes de fin d'année !**

**Plats disponibles en boutique, pensez à commander 48h à l'avance**

**Apéritifs, cocktails et entrées froides :**

Foie gras de canard mi cuit	130 €/kg
Confiture d'oignons, confiture de figues, chutney de mangues et oignons rouges	5 €/pièce
Saumon BIO écossais fumé tranché à la main	110 €/kg
Cœur de saumon fumé norvégien 450 gr	55 €/pièce
Mini blinis	4 €/16 pièces
Marinade de gambas et Saint Jacques au citron	60 €/kg
Aspic écrevisses et mousse de saumon	5 €/pièce
Aspic œuf poché et truffes	6 €/pièce
Verrine de crabe aux agrumes	4 €/pièce
Mini bocaux de risotto de homard et topinambour	4 €/pièce
Duo de gambas et mangues	3 €/pièce
Noix de Saint Jacques façon tartare	8 €/pièce
Verrine d'écrevisses, homard et légumes confits	5 €/pièce
Délice nordique au saumon	7 €/pièce
Exquis d'artichaut à la norvégienne	7 €/pièce
Fraîcheur saumon roquette basilic	5 €/pièce
Fraîcheur noix de Saint Jacques	5 €/pièce
Fraîcheur foie gras de canard et compotée de poire	5 €/pièce
Harmonie de crabe et tartare de légumes	7 €/pièce
Mini cake au foie gras de canard	6 €/pièce
Mini cake aux noix de Saint Jacques	5 €/pièce
Bodega de saumon concombre et wasabi	5 €/pièce
Pâté en croute de lièvre au cassis	35 €/kg
Pâté en croute de poulet vinaigre de framboise	32 €/kg
Pâté en croute de St Jacques au Noilly	36 €/kg
Pâté en croute de brochets et écrevisses	34 €/kg
Mini pâté en croute canard pistaché	19 €/pièce
Mini pâté en croute de caille aux raisins	18 €/pièce
Magret de canard séché tranché 90 gr	9€/pièce
Terrine de ris de veau aux morilles	35 €/kg
Terrine de chapon au miel et aux châtaignes	32 €/kg
Jambon de Noël rôti au four	25 €/kg
Jambon à la truffe	30 €/kg
Jamon de Belotta 30 mois	73,50 €/kg

**Entrées chaudes :**

Escargots de bourgogne	11 €/12
Petits fours prestige	30 €/24 pièces
Petits feuilletés apéritifs	41 €/38 pièces
Boudin blanc au foie gras et aux figues	27 €/kg
Boudin blanc aux morilles	21 €/kg
Boudin blanc Grande Hermine	17 €/kg
Boudin blanc aux ris de veau et trompettes de la mort	26 €/kg
Mini burger Rossini	2 €/pièce
Mini boudin blanc, noir, cocktail	8 €/300 gr
Bouchée aux ris de veau	6 €/pièce
Feuilleté au ris de veau et foie gras	7 €/pièce
Cassolette de ris de veau et champignons	12 €/pièce
Cassolette de volaille, foie gras et morilles	9 €/pièce
Cassolette de poulet de Bresse à la crème	12 €/pièce
Cassolette de homard sur sa purée beurrée et persillée	14 €/pièce
Cassolette de saumon, écrevisses et crème de citron	9 €/pièce
Cassolette de lotte et écrevisses	8 €/pièce
Cassolette de Saint Jacques aux petits légumes	9 €/pièce
Cocotte de noix de Saint Jacques façon blanquette	9 €/pièce
Finesse de langoustines sauce au sancerre	9 €/pièce

**Entrées chaudes :**

Coquilles Saint Jacques et fruits de mer	8 €/pièce
Éclair aux Saint Jacques et sauce à la truffe	5 €/pièce
Tourte aux noix de Saint Jacques et ris de veau	8 €/pièce
Rose de Noël au chapon morilles et vin jaune	6 €/pièce

**Poissons :**

Pavé de loup velouté de Saint Jacques	44 €/kg
Gratin de fruits de mer aux noix de Saint Jacques	30 €/kg
Noix de Saint Jacques aux petits légumes et gambas	46 €/kg

**Viandes :**

Cailles farcies au ris de veau et foie gras	32 €/kg
Rôti de magret de canard au foie gras	63 €/kg
Moelleux de poularde sauce au jus de truffes d'hiver	43 €/kg
Ris de veau à la crème de girolles	47 €/kg
Pavé de veau sauce marsala	35 €/kg
Moelleux de veau au jus de truffe	44 €/kg
Civet de chevreuil sauce grand veneur	30 €/kg
Souris de cerf sauce Saint Hubert et marrons	36 €/kg
Saucisson pistaché à cuire	24 €/kg
Grand et petit saucisson pistaché brioché	15 € et 5 €/pièce
Faux filet de wagyu élevé en France	240 €/kg
Filet de bœuf	54,60€/kg

**Volailles d'exception :**

Poulet de Bresse Miéral	24 €/kg
Dinde Bresse Miéral	30 €/kg
Chapon de Bresse Miéral	42 €/kg
Poularde de Bresse Miéral	36 €/kg
Dinde des Dombes Miéral	26 €/kg
Chapon de Dombes Miéral	26 €/kg
Canette des Dombes Miéral	17 €/kg
Pintade des Dombes Miéral	15 €/kg
Poularde, chapon, dinde du Gers	22 €/kg
Mini chapon du Gers	24 €/kg
Canette désossée aux cèpes (1,5 kg)	23 €/kg
Rôti de dinde morilles armagnac (600 gr)	21 €/kg
Rôti de pintade aux girolles (600 gr)	24 €/kg
Rôti de canard à l'orange (600 gr)	21 €/kg
Rôti de chapon aux morilles armagnac (1,3 kg)	27 €/kg
Rôti de chapon figues et foie gras (600 gr)	30 €/kg
Ballotin de chapon marrons et trompettes (180 gr)	31 €/kg
Émincé de chapon crème morille	34 €/kg
Filet de canette aux agrumes et épices	25 €/kg
Foie gras de canard extra déveiné	80 €/kg

**Accompagnements :**

Tatin de foie gras aux pommes caramélisées	7 €/pièce
Tatin de foie gras aux figues	7 €/pièce
Cardons	18 €/kg
Mini tourte aux champignons	4 €/pièce
Purée de marrons	26 €/kg
Gratin dauphinois	5 €/pièce
Pommes paillasson	20 €/kg
Fricassé de cèpes	38 €/kg
Fagots de haricots verts enroulés de poitrine	48 €/kg

**Gibier :**

Tarifs sur demande

**Épicerie fine :**

Truffe noire	Prix au cours sur demande
Caviar Oscietre 15gr et 50 gr	35 € et 120 €