

MAISON  
BOUDET



LA MAISON BOUDET  
VOUS SOUHAITE

**UN TRÈS TRÈS JOYEUX NOËL  
& JOUR DE L'AN 2025 !**

PLATS SUR COMMANDE UNIQUEMENT

PENSEZ À COMMANDER

**72 H À L'AVANCE**

**04 50 02 45 67**



211 ROUTE DES GRANDES ALPES  
74220 LA CLUSAZ  
**04 50 02 45 67**

## APÉRITIFS, COCKTAILS ET ENTRÉES FROIDES

FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT	160,00 € / kg
CONFIT D'OIGNONS, CONFIT DE FIGUES	3,00 € / pièce
SAUMON ÉCOSSAIS FUMÉ TRANCHÉ À LA MAIN LABEL ROUGE	115,00 € / kg
CŒUR DE SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN 450 GR	62,00 € / pièce
MINI BLINIS	4,00 € / 16 pièces
NOIX DE SAINT-JACQUES FAÇON TARTARE	8,50 € / pièce
DÉLICE NORDIQUE AU SAUMON	7,50 € / pièce
FRAÎCHEUR SAUMON ROQUETTE BASILIC	5,50 € / pièce
FRAÎCHEUR NOIX DE SAINT-JACQUES	5,50 € / pièce
FRAÎCHEUR FOIE GRAS DE CANARD ET COMPOTÉE DE POIRE	5,50 € / pièce
FRAÎCHEUR MANGUE ET TARTARE DE SAINT-JACQUES	7,00 € / pièce
PÂTÉ EN CROUTE AU RIS DE VEAU	44,00 € / kg
PÂTÉ EN CROUTE DE CHEVREUIL ET CHAMPIGNONS	35,00 € / kg
PÂTÉ EN CROUTE DE POULET AU VINAIGRE DE FRAMBOISES	37,00 € / kg
PÂTÉ EN CROUTE DE PINTADE FERMIÈRE AUX MORILLES	29,50 € / kg
MINI PÂTÉ EN CROUTE DE CANARD AUX PISTACHES	20,00 € / pièce
MINI PÂTÉ EN CROUTE DE CANARD ET FOIE DE CANARD	22,50 € / pièce
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ TRANCHÉ 90 GR	10,00 € / pièce

## ENTRÉES CHAUDES

ASSORTIMENTS DE PETITS FOURS	30,00 € / 48 pièces
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	11,50 € / 12 pièces
BOUDIN BLANC AUX MORILLES	23,00 € / kg
BOUDIN BLANC GRANDE HERMINE	20,00 € / kg
BOUDIN BLANC AUX RIS DE VEAU ET TROMPETTES DE LA MORT	29,00 € / kg
BOUCHÉE AUX RIS DE VEAU	6,00 € / pièce
TOURTE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES ET RIS DE VEAU	7,00 € / pièce
FEUILLETÉ DE VOLAILLES, CÈPES ET FOIE GRAS	6,00 € / pièce
FEUILLETÉ DE VOLAILLES AUX MORILLES	6,00 € / pièce
COCOTTE DE SAUMON ET GAMBAS PARFUMÉS AUX AGRUMES	9,50 € / pièce
CASSOLETTE DE VOLAILLE, FOIE GRAS ET MORILLES	9,50 € / pièce
CASSOLETTE DE SAUMON, ÉCREVISSSES ET CRÈME DE CITRON	9,50 € / pièce
CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES AUX PETITS LÉGUMES	9,50 € / pièce
ÉCLATS DE ST-JACQUES ET ÉCREVISSSES AU YUZU	8,50 € / pièce
COQUILLES SAINT-JACQUES À LA BRETONNE	8,50 € / kg
CHALET DE NOËL DE COQUILLES SAINT-JACQUES	9,50 € / pièce

## POISSONS

FRICASSÉE DE LOTTE SAUCE CRÉMEUSE À LA TOMATE ET AU COGNAC	55,00 € / kg
--	--------------

## VIANDES

MÉDAILLON DE CHAPON FARCI SAUCE AU FOIE GRAS	38,00 € / kg
SUPRÊME DE PINTADE AU RIESLING	49,00 € / kg
MOELLEUX DE POULARDE SAUCE AU JUS DE TRUFFES D'HIVER	44,00 € / kg
SOURIS DE CERF SAUCE AUX FRUITS ROUGE	28,00 € / kg
RIS DE VEAU SAUCE AUX CÈPES	60,00 € / kg
SAUTÉ DE BICHE À L'ARMAGNAC	37,00 € / kg
SAUCISSON PISTACHÉ À CUIRE	28,00 € / kg
SAUCISSON TRUFFÉ À CUIRE	60,00 € / kg
GRAND ET PETIT SAUCISSON PISTACHÉ BRIOCHÉ	19,50 € & 7,00 € / pièce
FILET DE BŒUF	56,60 € / kg

## VOLAILLES D'EXCEPTION

CHAPON DE BRESSE	59,00 € / kg
POULET DE BRESSE	27,50 € / kg
DINDE DE BRESSE	34,00 € / kg
CHAPON FERMIER DES LANDES	29,00 € / kg
DINDE FERMIÈRE DU GERS	29,00 € / kg
CANETTE FERMIÈRE PERLE DE LA DOMBES	20,00 € / kg
PINTADE FERMIÈRE DES LANDES	19,00 € / kg
POULARDE FERMIÈRE DES LANDES	25,00 € / kg
MINI CHAPON FERMIER DES LANDES	29,00 € / kg
FOIE GRAS FRAIS	100,00 € / kg
RÔTI DE PINTADE FARCI AUX MORILLES ET VIEL ARMAGNAC (1,3 KG)	32,00 € / kg
RÔTI DE CANARD À L'ORANGE (600 GR)	26,00 € / kg
RÔTI DE CHAPON AUX MORILLES ET ARMAGNAC (1,3 KG)	39,00 € / kg
BALLOTIN DE CHAPON AUX MARRONS ET TROMPETTES DE LA MORT (140 GR)	35,00 € / kg

PLATS DISPONIBLES EN BOUTIQUE  
**PENSEZ À COMMANDER 48H A L'AVANCE**

## ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE BUTTERNUT ET NOISETTES	25,00 € / kg
GRATIN DAUPHINOIS	21,50 € / kg
POMMES PAILLASSON	22,50 € / kg
FRICASSÉ DE CÈPES	38,00 € / kg
RISOTTO AU PARMESAN ET CHAMPIGNONS	22,50 € / kg

## GIBIER

TARIFS SUR DEMANDE

## ÉPICERIE FINE

TRUFFE NOIRE DE FRANCE

Prix au cours sur demande



DÉCOUVREZ  
NOS AUTRES PRÉPARATIONS **GOURMANDES**  
& NOS **MENUS DE NOËL**

SUR LES PAGES SUIVANTES

## ENTRÉES FROIDES



TARTARE DE SAINT-JACQUES, CRÉMEUX DE PETITS POIS ET MENTHE, VINAIGRETTE AUX AGRUMES	18,00€
SAUMON MARINÉ À L'ANETH, CRÈME ACIDULÉE AUX BAIES ROSES	17,00 €

## ENTRÉES CHAUDES



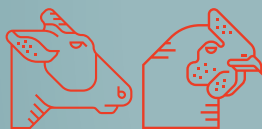
VELOUTÉ DE PANAIS ET MARRONS	14,00€
NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES, CRÈME DE CHOU-FLEUR	22,00 €

## POISSONS



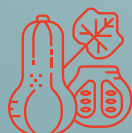
FILET DE BAR AUX AGRUMES, BEURRE BLANC CITRONNÉ	23,00€
DOS DE LOUP DE MER, SAUCE HOMARDINE	28,00 €
FILET DE DORADE À LA DIEPPOISE, CREVETTES, MOULES ET CHAMPIGNONS DE PARIS	25,00 €

## VIANDES



TOURNEDOS DE PALERON DE BŒUF FAÇON ROSSINI, JUS À LA MONDEUSE ET FOIE GRAS POÊLÉ	28,00€
BOUDIN BLANC AU FOIE GRAS, POMMES CARAMÉLISÉES ET SAUCE À LA ROUSSETTE DE SAVOIE	20,00 €
SAUTÉ DE CHAPON À LA CRÈME DE CÈPES ET ROUSSETTE DE SAVOIE	23,00 €
GRENADIN DE VEAU À LA CRÈME DE PORTO BLANC ET MORILLES	25,00 €
DEMI-MAGRET DE CANARD SAUCE APICIUS AU PARFUM DE PAIN D'ÉPICES	23,00 €

## ACCOMPAGNEMENTS



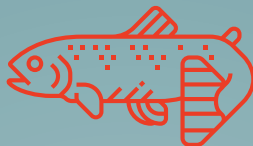
GRATIN DAUPHINOIS	7,00€
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AU SEL DE GUÉRANDE	10,00 €
GRATIN DE CARDONS	11,00 €
PURÉE DE BUTTERNUT	10,00 €
POÊLÉE DE LÉGUMES (BUTTERNUT, PANAIS, HARICOTS PLATS, FÈVES DE SOJA, MARRONS ET CAROTTES)	11,00 €



MENUS SUR COMMANDE UNIQUEMENT  
PENSEZ À COMMANDER 72H A L'AVANCE



### MENU POISSON



SAUMON MARINÉ À L'ANETH, CRÈME ACIDULÉE AUX BAIES ROSES

FILET DE BAR AUX AGRUMES, BEURRE BLANC CITRONNÉ

POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON, CONFITS

40 € / personne

### MENU DE FÊTES



VELOUTÉ DE PANAIS AUX BRISURES DE MARRONS

FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON

SAUTÉ DE CHAPON SAUCE SUPRÊME À LA ROUSSETTE DE SAVOIE

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU SEL DE GUÉRANDE

BÛCHE DE NOËL

55 € / personne

### MENU TRADITION



PÂTÉ EN CROUTE DE NOËL « VEAU, VOLAILLE, COCHON, PISTACHES ET PICKLES DE LÉGUMES »

DEMI-MAGRET DE CANARD SAUCE APICIUS « PARFUM DE PAIN D'ÉPICES »

PURÉE DE BUTTERNUT AUX NOISETTES

BÛCHE DE NOËL

45 € / personne



MERCI À VOUS ET...  
**BON APPÉTIT !**

