

Féeries Festives



Duo de chorizo & confit de poivrons



Œuf de Noël au saumon & à la truffe



Duo de gambas & manque



Foie gras de canard maison



Saumon fumé Pisciculture de Villette Fabrication artisanal



Pâté en croûte



Tartelette sauce cabillaud cointreau façon meringuée



Escargots de Bourgogne



Boudin blanc nature Morilles - Truffé



Nuage au boudin blanc



Tarte fine Boudin blanc & pommes



Filet de dorade royale Sauce Yuzu mandarine



Cailles farcies foie gras maison



Pavé de chapon Sauce morilles & champagne

Menu Tendance 24 €/pers

Cocktail Apéritif
Tulipe au bloc de foie gras de canard et son confit de figues (par 4)
Ou
Petits feuilletés apéritifs (par 3)

Entrées Froides
Verrine fraîcheur saumon roquette basilic
Ou
Pâté en croûte de chevreuil aux champignons (1 tranche)
(Trompettes-de-la-mort, noirs et aïrelles)

Plats chauds
Caille farcie au foie gras
Ou
Pavé de loup au velouté de St-Jacques

Accompagnement
Gratin dauphinois nature (environ 200g)
Ou
Pommes paillasson (2)

Menu Prestige 32€/pers

Cocktail Apéritif
Tulipe au bloc de foie gras de canard et son confit de figues (par 4)
Ou
Œuf de Noël au saumon et à la truffe

Entrées Froides
Verrine fraîcheur noix de St-Jacques
Ou
Pâté en croûte de chevreuil aux champignons (1 tranche)
(Trompettes-de-la-mort, noirs et aïrelles)
Ou
Mystère de volailles et son cœur coulant aux champignons
(Morilles et champignons de paris)

Plats chauds
Pavé de chapon sauce morilles et champagne
Ou
Filet de dorade royale sauce au yuzu et mandarine

Accompagnement
Gratin dauphinois au foie gras et cèpes (environ 200g)
Ou
Gourmandise de châtaignes et champignons à la crème et fagot d'haricots vert
Ou
Pommes paillasson (3)

Boucheries E & J-L. Curé

Charcuterie - Triperie - Volailles



Boucherie du Centre
Charcuterie - Triperie - Volailles
E & J-L. Curé
64, rue Charles de Gaulle
78730 SAINT-ARNOULT-EN-YVELINES
Tél.: 01.30.41.20.35

Ouvert du mardi au samedi
8h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h30
le dimanche de 8h00 à 13h00
www.boucheriecure.fr

Boucherie J-L. Curé
Charcuterie - Triperie - Volailles
E & J-L. Curé
4, rue Carnot
95240 magny-en-vexin
Tél.: 01.34.67.00.66

Ouvert du mardi au samedi
7h30 à 13h00 et de 15h00 à 19h30
le dimanche de 8h00 à 13h00
www.boucherie-du-centre-cure.fr

Boucherie Henri IV
Boucherie Henri IV
Charcuterie - Triperie - Volailles
E & J-L. Curé
5, porte Henri IV - HENRIVILLE
78320 LE-MESNIL-SAINT-DENIS
Tél.: 01.34.61.84.57

Ouvert du mardi au samedi
7h30 à 13h00 et de 15h00 à 19h30
le dimanche de 8h00 à 13h00
www.traiteur-boucherie4.fr

Boucherie de Cernay
Boucherie
Charcuterie - Triperie - Volailles
E & J-L. Curé
2, rue de Chevreuse
78720 CERNAY-LA-VILLE
Tél.: 01.34.85.27.16

Ouvert du mardi au samedi
8h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h30
le dimanche de 8h00 à 13h00

Pour Noël nous ne prenons plus de commandes après le 22 décembre

Ouvert les 24 décembre de 8h à 18h sans interruption
Et le 31 de 8h à 13h
Et de 15h à 18h

E & J-L. Curé et leurs équipes

Présentent

Les Festifs

Les Préparations Bouchères



Bœuf foie gras & truffes



Rôtis de chapon aux choix



Onglet au beurre d'échalote



Bœuf en croûte



Rôti de chapon aux morilles



Rôti de chapon aux pommes



Bœuf foie gras & figues



Tournedos filet ou cœur d'ailou



Chapon de Bresse



Poularde de Bresse Farce fine



Dinde de Bresse

*Chez nous
Toutes nos volailles
cuites en 1 heure
chez vous
Renseignez-vous
Au magasin*

Oie

Dinde

Chapon

Poularde



Rôti de dinde pommes Boudin noir ou blanc



Canette aux morilles



Volaille citron basilic



Carré de cerf



Filet de cerf



Gigue de chevreuil



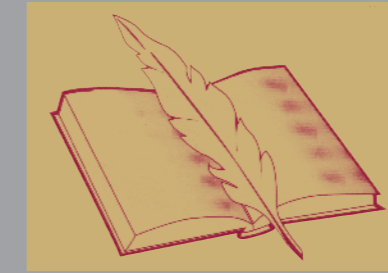
Papillotes de volaille sauce miel abricots



Pintade forestière



Canette à l'orange



Surprise



Filet mignon chèvre & miel



Paupiettes de poulet & roquefort



Rôti de veau boudin blanc champignons



Magret de canard au piment d'espelette



Rôti de porc aux pruneaux



Filet mignon figues, Pruneaux ou abricots



Paupiettes de veau



Rôti de veau orloff



Présentation vitrine



Rôti de porc alsacien



Filet mignon oriental chorizo

Joyeuses Fêtes

Rôtis farcis: Chapon - Pintade - Poularde
Farce: Forestière - Aux Cèpes - Truffé ou Aux pommes boudin blanc

Volailles de Bresse sur commande
Dinde - Chapon - Poularde

Volailles Fermières label Rouge du sud ouest
Dinde - Chapon & mini chapon - Poularde
Pintade & pintade chaponé - Canette - Caille

Gibier sur commande