



### MENU PASSION 18,90€

Feuilletée d'escargots  
Ou  
Feuilletée de fruit de mer  
\*\*\*  
Mijoté de veau aux giroldes  
\*\*\*  
Marrons confits



### MENU GOURMAND 21,90€

Cassolette de poissons  
Ou  
Foie gras cuit maison  
\*\*\*  
Filet de chapon aux morilles  
\*\*\*  
Gratin dauphinois

Nous vous proposons d'autres idées pour vos fêtes de fin d'année :  
Filet de bœuf, Tournedos, Fondue, Pierrage, Gigot, Gibiers, Volailles festives  
(désossées et farcies par nos soins)



#### HORAIRES D'OUVERTURE pour les fêtes

Du mardi au samedi de 6H30 à 12H30 et de 15H00 à 19H00  
Le mardi 24 décembre de 6H30 à 18H00 Non-Stop  
Mardi 31 décembre de 6H30 à 18H00 Non-Stop



#### FERMETURE DE LA BOUCHERIE

Le mercredi 25 décembre, le 1<sup>er</sup> et le 2 janvier 2025  
Réouverture le 03 janvier aux horaires habituels



Afin de mieux vous servir, pensez à commander :  
Pour Noël avant le samedi 21 décembre  
Pour le jour de l'an avant le samedi 28 décembre



*Céline, Nils et Noa vous souhaitent de bonnes fêtes de fin d'année*



**Maison Mollon**  
Boucherie des Sables



*Nos plats de fêtes*

*Boucherie des Sables - Maison Mollon  
21, route de Briennon 42300 Mably 04 77 69 58 52  
[www.boucheriedessables.fr](http://www.boucheriedessables.fr)*



### APÉRITIF FESTIF

Verrine St Jacques et asperges .....	<b>3,10 € la pièce</b>
Verrine gambas et mangue .....	<b>2,60 € la pièce</b>
Verrine foie gras .....	<b>2,80 € la pièce</b>
Verrine de perles marines .....	<b>2.20 € la pièce</b>
Mini pâté croûte de caille aux raisins environ 500g .....	<b>17,90 € la pièce</b>
Mini pâté croûte pistaché environ 500g .....	<b>16,90 € la pièce</b>

### ENTRÉES FROIDES

Terrine de sanglier à l'ancienne .....	<b>22,90 €/Kg</b>
Terrine de chevreuil aux noisettes .....	<b>22,90 €/Kg</b>
Ballotine de volaille .....	<b>25,90 €/kg</b>
Porcelet farci .....	<b>48,90 €/Kg</b>
Pâté en croûte de sanglier aux châtaignes et aux noisettes .....	<b>35,90 €/Kg</b>
Pâté croûte au foie gras .....	<b>36,90 €/Kg</b>
Terrine de légumes .....	<b>24,90 €/Kg</b>
Terrine de St Jacques .....	<b>28,90 €/Kg</b>
Saumon fumé de Norvège .....	<b>85,90 €/Kg</b>
Darnes de saumon glacées .....	<b>4,80 € la pièce</b>
Foie gras cuit maison origine France .....	<b>130 €/Kg</b>
Mini ballotine de sanglier 150g/pièce .....	<b>6,50 € la pièce</b>
Min ballotine de pintade 150g/pièce .....	<b>6,50 € la pièce</b>

### ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la reine aux ris de veau et quenelles .....	<b>6,90 € la pièce</b>
Coquille Saint-Jacques .....	<b>6,90 € la pièce</b>
Cassolette de poissons .....	<b>6,90 € la pièce</b>
Feuilleté jambon .....	<b>3,00 € la pièce</b>
Feuilleté d'escargots .....	<b>3,50 € la pièce</b>
Feuilleté Saint-Jacques .....	<b>3,99 € la pièce</b>
Mini bouchées d'escargot x12 .....	<b>9,50 € la douzaine</b>
Escargots de Bourgogne x12 .....	<b>7,90 € la douzaine</b>
Boudin blanc aux morilles .....	<b>20,90 €/Kg</b>
Boudin blanc au Cognac .....	<b>18,90 €/Kg</b>



### VIANDES CUISINÉES

Mijoté de veau aux giroles .....	<b>9,90€ la part</b>
Magret de canard au poivre vert .....	<b>10,90€ la part</b>
Civet de biche sauce grand veneur .....	<b>10,90€ la part</b>
Cuisse de canard à l'orange .....	<b>9,90€ la part</b>
Filet de chapon aux morilles .....	<b>10,90€ la part</b>
Civet de sanglier .....	<b>10,90€ la part</b>
Suprême de pintade au cidre .....	<b>10,90€ la part</b>
Cuisse de poulet aux morilles .....	<b>6,90€ la part</b>
Ris de veau à la crème .....	<b>14,90€ la part</b>

### POISSON CHAUD

Saumon à l'oseille .....	<b>10,90€ la part</b>
--------------------------	-----------------------

### NOS ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois à la crème .....	<b>3,90€ la part</b>
Marrons confits .....	<b>4,90€ la part</b>
Purée de butternut aux noisettes .....	<b>3,90€ la part</b>
Poêlé de champignons .....	<b>3,90€ la part</b>
Pommes dauphines .....	<b>2,60€ la part</b>
Pommes paillassons .....	<b>2,60€ la part</b>

### MENU DES LUTINS 10€

Croustillant au jambon

\*\*\*

Aiguillette de poulet avec ses pommes paillassons

