

MENU PASSION 18,90€

Feuilleté d'escargots
Ou
Feuilleté Saint-Jacques ***
Mijoté de veau aux girolles ***
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, Pierrade, 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 mercredi 24 décembre de 6H30 à 18H00 Non-Stop

Le mercredi 31 décembre de 6H30 à 18H00 Non-Stop



FERMETURE DE LA BOUCHERIE

Le jeudi 25 décembre & le jeudi 1^{er} janvier

Réouverture le 02 janvier aux horaires habituels



Afin de mieux vous servir, pensez à commander :

Pour Noël avant le samedi 20 décembre

Pour le jour de l'an avant le samedi 27 décembre



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



Nos plats de fêtes
2025

Boucherie des Sables - Maison Mollon
21, route de Briennon 42300 Mably 04 77 69 58 52
www.boucheriedessables.fr



APÉRITIF FESTIF

Verrine St Jacques et asperges	3,20 € la pièce
Verrine gambas et mangue	2,60 € la pièce
Verrine foie gras	2,80 € la pièce
Verrine de perles marines	2,20 € la pièce
Mini pâté croûte de caille aux raisins environ 500g	17,90 € la pièce
Mini pâté croûte pistaché environ 500g	16,90 € la pièce

ENTRÉES FROIDES

Terrine de sanglier à l'ancienne	22,90 €/Kg
Terrine de chevreuil aux noisettes	22,90 €/Kg
Ballotine de volaille	25,90 €/kg
Pâté en croûte de sanglier aux châtaignes et aux noisettes	35,90 €/Kg
Pâté croûte au foie gras	36,90 €/Kg
Terrine de légumes	24,90 €/Kg
Terrine de St Jacques	28,90 €/Kg
Saumon fumé de Norvège	89,90 €/Kg
Darnes de saumon glacées	4,80 € la pièce
Foie gras cuit maison origine France	110 €/Kg
Mini ballotine de sanglier 150g/pièce	6,50 € la pièce
Min ballotine de pintade 150g/pièce	6,50 € la pièce

ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la reine aux ris de veau et quenelles	6,90 € la pièce
Coquille Saint-Jacques	6,90 € la pièce
Cassolette de poissons	5,90 € la pièce
Feuilleté jambon	3,50 € la pièce
Feuilleté d'escargots	3,99 € la pièce
Feuilleté Saint-Jacques	3,99 € la pièce
Mini bouchées d'escargot x12	9,90 € la douzaine
Escargots de Bourgogne x12	7,90 € la douzaine
Boudin blanc aux morilles	20,90 €/Kg
Boudin blanc au Cognac	19,90 €/Kg

VIANDES CUISINÉES

Mijoté de veau aux girolles	9,90 € la part
Magret de canard au poivre vert	9,90 € la part
Civet de biche sauce grand veneur	10,90 € la part
Filet de chapon aux morilles.....	10,90 € la part
Civet de sanglier	10,90 € la part
Suprême de pintade sauce Riesling	9,90 € la part
Cuisse de poulet aux morilles	6,90 € la part
Ris de veau à la crème et champignons	14,90 € la part

POISSON CHAUD

Saumon à l'oseille	10,90 € la part
Gratin fruit de mer	8,90 € la part

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois à la crème	4,00 € la part
Marrons confits	4,90 € la part
Purée de butternut aux noisettes.....	3,90 € la part
Poêlé de champignons	3,90 € la part
Pommes dauphines	2,60 € la part
Pommes paillassons	2,60 € la part

MENU DES LUTINS 10€

Croustillant au jambon

Aiguillette de poulet à la crème
avec ses pommes dauphines

