



### 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<sup>er</sup> 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 vous 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](http://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
Cassiolette 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 giroles .....	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

