

## Joyeuses fêtes de fin d'année 2018

Pour tous renseignements, n'hésitez  
pas à vous rendre au magasin ou à  
nous joindre par téléphone ou mail.

*Boucherie Florian Alix  
et son équipe*

*9 rue Alexis Letourneau  
44170 Nozay*

*Téléphone : 02.40.79.14.50*

*Messagerie : bouchericalix@orange.fr*

Siret: 508 957 653 00017<sup>Z</sup>

APE: 4722

Ne pas jeter sur la voie publique

### Horaires d'ouverture

Du mardi au jeudi: 8h30-13h00

Fermé les après-midis

Du vendredi au samedi 8h30- 13h00

16h00- 19h00

Le dimanche 8H30- 12H30

Fermé le lundi

### Horaires pour Décembre

Les dimanches 23 et 30 Décembre de 8h30 à  
17h00

Lundi 24 Décembre et Lundi 31 Décembre  
ouverture toute la journée de 8h00 à 19H00

Mardi 25 Décembre de 8H30 à 12h30

Fermé le 1er et 2 Janvier 2019

Merci à tous et à bientôt sur [www.imprimet.com.fr](http://www.imprimet.com.fr)

## Boucherie **Alix** Florian et son équipe



*Carte Traiteur*  
*Fêtes de fin d'année 2018*



### Nos entrées froides

☞ Coquille de crabes macédoine	3,80€
☞ Coquille de saumon macédoine	3,80€
☞ Délice de Foie Gras avec sa compotée de figues et son pain aux fruits	7,10€
☞ Chiffonnade de saumon fumé et sa sauce cocktail	6,90€
☞ ARDOISE DE NOEL	10,90€

( Foie gras, saumon fumé, jambon de Bayonne, filet mignon de porc fumé, gambas et saint jacques)

### Nos entrées chaudes

☞ Cassolette de Saumon et Gambas parfumée aux agrumes	5,80€
☞ Coquille Saint Jacques à la Normande	5,90€
☞ Cocotte de Saint Jacques façon blanquette	5,90€

### Nos Terrines de Noel

☞ Terrine de Noix de Saint Jacques,	
☞ Marbré de Saumon et Saint Jacques,	28,95 €/kg
☞ Délice de crabes à l'armoricaine,	
☞ Bûche de truite aux pépites de Jambon Serrano.	

### Nos poissons

☞ Pavé de Saumon rôti	7,00€
☞ Pavé de Merlu	7,10€
☞ Filet DE SANDRE	7,30€

Tous nos poissons sont accompagnés d'une timbale de riz Camarguais avec son fleuron.

La sauce maison au choix:

BEURRE BLANC ou sauce crustacés

### Nos viandes

☞ Cuisse de Canard confite sauce poivre vert	7,40€
☞ Pavé de biche sauce Grand Veneur	7,50€
☞ Moelleux de poularde pruneaux sauce morilles	7,60€
☞ Pavé de Veau sauce Cèpes	7,70€
☞ Sourie d'agneau au jus de thym	7,90€

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un gratin Dauphinois truffé et sa tomates farcie provençale

### Nos plats uniques de Noël

☞ Paleron braisé au cidre, gratin dauphinois truffé et tomate farcie provençale	7,50€
☞ Choucroute de la mer et son beurre blanc	7,90€
( Chou, lieu fumé, merlu, saumon, moules et gambas)	
☞ TAGINE DE NOEL	7,90€

( Légumes tagine, semoule, boulette de bœuf, poulet, agneau et merguez)

### Fromage

☞ Plateau à partir de 10 personnes	3,50€/personne
( Fromagerie BEILLEVAIRE à Machecoul)	



### Nos préparations bouchères

☞ Rôti de Pintade (Marrons, Cèpes, Raisins, Forestier),

☞ Rôti de Canning (3 fruits, Miel, Forestier),

☞ Rôti de Chapon (Foie gras, Châtaignes, Cèpes),

☞ Rôti de Veau (Provençal, Orloff, Forestier, Italien),

☞ Roti de Dinde (Orloff, 3 fruits, Cèpes),

☞ Rôti de Porc (Orloff, Pruneaux au lard, Ananas Bacon),

☞ Rôti de Biche, Rôti de Marcassin, Rôti de veau, Rôti de Bœuf, Côte de Bœuf, Tournedos de Bœuf, Tournedos de Biche,

☞ Ainsi que nos Volailles fermières:

☞ Chapon,

☞ Dinde,

☞ Oie,

☞ Canette,

☞ Poulet,

☞ Pintade

### Nos Spécialités Charcutières de Noel

☞ Boudin Blanc Nature, Forestier ou aux truffes,

☞ Galantine de Canard à l'orange,

☞ Galantine de Pintade forestière,

☞ Galantine de volailles,

☞ Pâté de foie gras girolles,

☞ Foie gras nature ou aux figues,

☞ Saumon fumé.