

Joyeuses fêtes de fin d'année 2017

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 : boucheriealix@orange.fr

Siret: 508 957 653 00017
APE: 4722 z
Ne pas jeter sur la voie publique

Horaires d'ouverture

Du mardi au samedi: 8h30 -13h00

16H00- 19H00

Et le dimanche 8H30 – 12H30

Fermé le lundi

Horaires pour Décembre

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

Lundi 25 Décembre de 8H30 à 12h30

Fermé le 1er et 2 Janvier 2018



Realisation et impression : www.amprimex.com.fr

Boucherie Florian Alix Et Son équipe



Carte Traiteur
Fêtes de fin d'année
2017

Nos entrées froides

☞ Coquille de crabes macédoine	3,50€
☞ Coquille de saumon macédoine	3,50€
☞ Délice de Foie Gras avec sa compotée d'oignons et son pain aux fruits	6,90€
☞ Chiffonnade de saumon fumé ses saveurs citronnées	6,90€
☞ ARDOISE DE NOEL	9,90€

(Foie gras, saumon fumé, brochette filet mignon de porc fumé et brochette de gambas)

Nos entrées chaudes

☞ Coquille Saint Jacques recette Bretonne	4,90€
☞ Coquille Saint Jacques à la Normande	5,50€
☞ Cassolette de Saint Jacques à la fondue de poireaux sauce Homardine	6,50€
☞ Cassolette de Saumon et Gambas aux petits légumes sauce Crustacés	6,50€

Nos poissons

☞ Pavé de Saumon	6,70€
☞ Pavé de Merlu	6,90€
☞ Pavé de Cabillaud	6,90€
☞ PAVE DE SANDRE	7,00€

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

La sauce maison au choix: BEURRE BLANC, sauce Homardine ou sauce Saint Jacques.

Nos viandes

☞ Cuisse de Canard confite sauce Girolles	6,90€
☞ Dôme de Dindonneau aux marrons sauce échalotes	7,00€
☞ Ballotin de Chapon avec sa griotte sauce figes	7,00€
☞ PAVE DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR	7,10€
☞ Pavé de Veau sauce Cèpes	7,20€

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un gratin salardais, sa poire rôtie au miel et sa purée de figes.

Nos plats uniques de Noël

☞ Choucroute de la mer et son beurre blanc	7,50€
(Chou, lieu fumé, merlu, saumon, moules et gambas)	
☞ TAGINE DE NOEL	7,50€
(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, Chanterelles, Raisins, Foie gras),
- ☞ Rôti de Canette (3 fruits, Châtaignes, Forestier),
- ☞ Rôti de Chapon (Foie gras, Marrons, Forestier, 3 fruits),
- ☞ Rôti de Veau (Provençal, 3 fruits, Forestier, Italien),
- ☞ Roti de Dinde (Orloff, 3 fruits, Marrons, Petits légumes),
- ☞ Rôti de Biche, Rôti de Marcassin, Rôti de veau, Rôti de Canard, Rôti de Bœuf, Côte de Bœuf, Toumedos de Bœuf, Toumedos de Biche.
- ☞ Ainsi que nos Volailles fermières de la FERME DU HAUT ROCHER A RAILLE:
- ☞ Chapon,
- ☞ Dinde,
- ☞ Oie,
- ☞ Canette,
- ☞ Poulet,
- ☞ Pintade,
- ☞ Pigeon,
- ☞ Caille.

Nos Spécialités Charcutières de Noël

- ☞ Boudin Blanc Nature, Forestier ou aux truffes,
- ☞ Galantine de Canard,
- ☞ Galantine de Pintade,