

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



Horaires d'ouverture

Du mardi au samedi: 8h30-13h00

16h00-19h00

Et le dimanche 8h30-12h30

Fermé le lundi

Horaires pour Décembre

*Samedi 24 Décembre et Samedi 31 Décembre
ouverture toute la journée de 8h00 à 19h00*

Dimanche 25 Décembre de 8h30 à 12h30

Fermé le 1er et 2 Janvier 2017



*Joyeuses fêtes de
fin d'année 2016*

*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—A.P.E.: 4722 Z—Ne pas jeter sur la voie publique

*Boucherie
Alix
Florian
et son équipe*



*Carte Traiteur pour
les fêtes de fin d'année
2016*

Nos entrées froides

☞ Coquille de crabes	3,50€
☞ Coquille de saumon	3,50€
☞ Délice de Foie Gras avec sa compotée de figues et son pain aux fruits	6,50€
☞ Chiffonnade de saumon fumé et sa sauce citronnée	6,20€
☞ ARDOISE DE NOEL	9,90€

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

Nos entrées chaudes

☞ Crabe farci	4,50€
☞ Coquille Saint Jacques à la Normande	4,90€
☞ Cassolette de Saint Jacques à la fondue de poireaux sauce Homardine	6,20€
☞ Cassolette de Saumon et Gambas aux petits légumes sauce Saint Jacques	6,20€

Nos poissons

☞ Pavé de Saumon	6,60€
☞ Pavé de Merlu	6,70€
☞ Pavé de Cabillaud	6,80€
☞ PAVE DE SANDRE	6,90€

Tous nos poissons sont dressés sur une fondue de poireaux aux petits légumes avec son fleuron.

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

Nos viandes

☞ Ballotin de Chapon forestier sauce cèpes	6,60€
☞ Dôme de Dindonneau aux raisins sauce morilles	6,70€
☞ Cuisse de Canard sauce Muscadet	6,80€
☞ Pavé de Veau sauce Foie Gras	6,90€
☞ PAVE DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR	7,00€

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un gratin dauphinois et sa pomme rôtie à la groseille.

Nos plats uniques de Noël

☞ Choucroute de la mer et son beurre blanc	7,50€
(Chou, lieu fumé, merlu, saumon, moules, Saint Jacques 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, Tournedos de Bœuf, Tournedos de Biche.
- ☞ Ainsi que nos Volailles fermières de la FERME DU HAUT ROCHER A RAILLE:
- ☞ Chapon,
- ☞ Dinde,
- ☞ Oie,
- ☞ Canette,
- ☞ Poulet,
- ☞ Pintade,
- ☞ Pigeon,

