

MENU 1

22 € par personne

12 escargots de Bourgogne au beurre persillé

Ou

Foie gras de canard mi-cuit et chutney

ET

Coquilles St Jacques sauce champagne et risotto

Ou

Estouffade de cerf et gratin dauphinois

MENU 2

32 € par personne

Duo de foie gras de canard mi-cuit, chutnêy
et saumon fumé

ET

Cassolette de noix de St Jacques
aux ravioles du Vercors en croûte*

Ou

Feuillantine aux ris de veau et sauce morilles

ET

Chapon rôti sauce morilles et gratin dauphinois

Ou

Filet d'esturgeon sauce champagne et risotto

NOS JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE PENDANT LES FÊTES

Samedi 20 Décembre > 8h - 12h30 et 15h30 - 19h

Dimanche 21 Décembre > 8h - 12h

Lundi 22 Décembre > Fermé

Mardi 23 Décembre > 8h - 12h30 et 15h30 - 19h

Mercredi 24 Décembre > 8h - 17h

Jeudi 25 Décembre > Fermé

Vendredi 26 Décembre > 8h - 12h30 et 15h30 - 19h

Samedi 27 Décembre > 8h - 12h30 et 15h30 - 19h

Dimanche 28 Décembre > 8h - 12h

Lundi 29 Décembre > Fermé

Mardi 30 Décembre > 8h - 12h30 et 15h30 - 19h

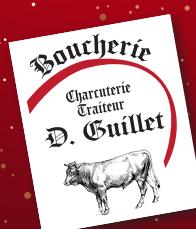
Mercredi 31 Décembre > 8h - 17h

Jeudi 1^{er} Janvier > Fermé

Vendredi 2 Janvier > 8h - 12h30 et 15h30 - 19h

Samedi 3 Janvier > 8h - 12h30 et 15h30 - 19h

Dimanche 4 Janvier > 8h - 12h



Damien Guillet

Grande Rue
38160 St-Romans
04 76 36 49 67

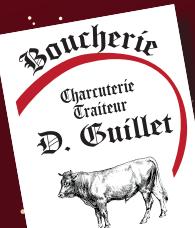
<http://www.boucherie-guillet.fr>

Menu 2025-2026

Boucherie Damien Guillet

Joyeuses
Fêtes

Grande Rue
38160 St-Romans
04 76 36 49 67





Date de commande

M. Mme

Tél.

Nos apéritifs

- Mini pâté en croute au porc 20,90 € le kg
- Mini blinis au saumon fumé au Raifort 1 € pièce
- Mini biscuits croustillants aux escargots ... 10 € la douzaine
- Mini hamburger au Cheddar..... 1,50 € pièce
- Mini hamburger Rossini (foie gras)..... 2 € pièce
- Assortiment de feuilletés..... 3,80 € les 100 g

Nos entrées

- Foie gras de canard mi-cuit 125,90 € le kg
- Filet de saumon Bomlo fumé 85,50 € le kg
- Filet de saumon farci à la mousseline
de crevettes..... 45,90 € le kg
- Büche de crabe et homard 25,90 € le kg

Nos entrées chaudes

- Cassolette de noix de St Jacques aux ravioles
du Vercors en croûte* 12,50 € pièce
- Feuillantine aux ris de veau, sauce morilles..... 9,90 € pièce
- Escargots de Bourgogne
au beurre persillé 10,50 € la douzaine
- Feuillantine au saumon et épinard,
sauce champagne..... 7,90 € pièce
- Coquilles St Jacques sauce champagne (fruit de mer)
..... 9,90 € la pièce

Nos charcuteries festives

- Pâté en croute de canard au foie gras 35,90 € le kg
- Pâté en croute de chevreuil 30,90 € le kg
- Pâté en croute charcutier aux pistaches 24,90 € le kg
- Terrine de lapin pistaché avec médaillon
de foie gras de canard 35,90 € le kg
- Terrine de campagne 23,90 € le kg
- Ballotine de canard à l'orange 25,90 € le kg
- Boudin blanc aux morilles 21,90 € le kg
- Boudin blanc..... 19,90 € le kg

Nos poissons

- Filet d'esturgeon sauce champagne..... 15,90 € la part
- Filet de sandre rôti à la fondue de poireaux.... 17,90 € la part

**Commandes AVANT le 21/12 pour Noël
et AVANT le 28/12 pour le réveillon du Jour de l'An**



Nos viandes cuisinées

- Chapon rôti sauce morilles..... 14,50 € la part
- Estouffade de cerf 12,50 € la part
- Chapon aux langoustines 19,90 € la part

Nos légumes

- Flan d'asperges..... 3,50 € la part
- Gratin de butternut 3 € la part
- Gratin de cardons à la moëlle..... 4 € la part
- Gratin dauphinois à la crème..... 3,50 € la part
- Pommes dauphines 4,50 € la part
- Risotto aux cèpes 3,50 € la part
- Risotto au parmesan..... 3 € la part

Nos volailles (Chasselay 38470)

Label rouge

- Dinde fermière 3 à 4 kg environ 21,90 € le kg
- Chapon fermier 3 à 4 kg environ 22,90 € le kg
- Oie fermière de 4 à 5 kg environ 24,90 € le kg
- Pouarde fermière 2,5 kg environ..... 20,90 € le kg
- Canette fermière..... 15,90 € le kg
- Pintade chaponnée..... 25,90 € le kg
- Pintade fermière 15,90 € le kg
- Pigeon fermier..... 25,50 € le kg
- Caille fermière 19,90 € le kg
- Canard fermier 13,90 € le kg
- Poulet..... 13,90 € le kg

(*consigne : 2 € par cassolette)

Produits d'origine française