

BOEUF

- Côte de Bœuf
- Filet
- Faux-Filet
- Noix de Faux-Filet
- Fondu
- Pierrade
- Rôti de Bœuf (Roquefort, Foie Gras, Persillade)

VEAU

- Rôti de Veau Orloff
- Rôti de Veau Foie Gras
- Rôti de Veau Forestier

AGNEAU

- Carré
- Couronne
- Gigot
- Épaule

Date limite de commande pour Noël
le Jeudi 18 Décembre

Date limite de commande pour le Jour de l'An
le Vendredi 26 Décembre

Véronique, Adrien
et Aurélien vous
souhaitent de
bonnes fêtes de fin
d'année !

Horaires semaine de Noël et Jour de l'An

Lundi, Mardi, Vendredi et Samedi :
9h00 à 13h00 - 15h30 à 18h45
Mercredi : 9h00 - 16h00
Jeudi : Fermé
Dimanche : 9h00 à 12h45

8 rue Jérôme de Carné
56230 Questembert
09 82 40 12 44

JOYEUSES FÊTES •



BOUCHERIE DE KISTREBERZH

2025

09 82 40 12 44

MISES EN BOUCHES

Verrine Saumon, Fromage Frais et Saumon	2.60 € pièce
Verrine Thon, Chorizo et Poivron	2.60 € pièce
Mini-Feuilletés	0.80 € pièce
Mini Bouchée au Chorizo	0.95 € pièce
Mini Bouchée aux Champignons	0.95 € pièce
Mini Bouchée au Saumon	0.95 € pièce
Boudin Noir ou Blanc Cocktail	30.00 €/kg
Francfort Cocktail	30.00 €/kg
Mini Pâté en croûte Bressan	19.50 € pièce
Mini Pâté croûte Pintades Morilles	19.50 € pièce
Gambas à la Mexicaine	4.70 €/100g

ENTRÉES FROIDES

Foie-gras de canard mi-cuit	130.00 €/kg
Saumon Fumée d'Écosse	99.50 €/kg
Terrine St Jacques à la Bretonne	41.50 €/kg
Délice de Tourteau et Homard	44.00 €/kg
Pâté en croûte de Poulet à la crème de Bresse	39.50 €/kg
Pâté en croûte de Saumon et mousseline de légume	38.50 €/kg
Galantine de Canard aux épices de Noël	35.00 €/kg
Ballotine "Grand Palais" avec médaillon	32.00 €/kg
Oeuf poché Saumon fromage frais	5.95 € pièce
Cake au Foie-Gras et Figue	5.50 € pièce
Cake aux noix de Saint-Jacques	4.80 € pièce
Cake au Saumon et petit légumes	4.80 € pièce

ENTRÉES CHAUDES

Coquilles St Jacques	5.80 € pièce
Bouchée au Ris de Veau	5.80 € pièce
Bouchée au St Jacques et Riesling	5.80 € pièce
Noix de St-Jacques rôties et velouté de Potimarron	7.50 € pièce
Escargot Farcie	9.50 €/dz
Boudin Blanc Truffée	28.50 €/kg
Boudin Blanc Nature	20.50 €/kg

VIANDES CHAUDES

Suprême de Chapon sauce Foie-gras	11.00 € la part
Magret de Canard au Poivre vert	10.50 € la part
Sauté de Chevreuil aux 5 Baies	9.20 € la part

POISSONS CHAUDS

Filet de Bar sauce Beurre Blanc	10.50 € la part
Dos de Cabillaud Fondue de Poireau	9.20 € la part

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin Dauphinois	2.70 € la part
Risotto Forestier	2.95 € la part
Fagot d'Haricot vert	1.50 € pièce
Flan de légumes	3.10 € la part
Galette de Pomme de Terre	2.95 € pièce
Julienne de Légumes	2.10 € la part

VOLAILLES FESTIVES

Chapon Fermier Label Rouge 12/14 personnes	24.20 €/kg
P'tit Chapon Fermier Label Rouge 8/10 personnes	24.20 €/kg
Chapon de Pintade Fermière Label rouge 6/8 personnes	27.00 €/kg
Pintade Fermière Label Rouge 4/6 personnes	15.50 €/kg
Canette Fermière Label Rouge 4/6 personnes	20.00 €/kg
Dinde Fermière Label Rouge 12/14 personnes	25.20 €/kg
Poularde Fermière Label Rouge 6/8 personnes	22.20 €/kg
Caille	25.00 €/kg

RÔTI DE VOLAILLES FARCIÉS

Chapon Farcie 12/14 personnes	36.00 €/kg
1/2 Chapon Farcie 6/8 personnes	36.00 €/kg
Poularde Farcie 8/10 personnes	33.00 €/kg
Pintade Farcie 4/6 personnes	27.00 €/kg
Canette Farcie 4/6 personnes	29.00 €/kg

Toutes nos volailles sont farcies avec une farce à base de Veau, Porc et Foies de Volailles flambées.

Nous pouvons y ajouter une garniture supplémentaire:

Pomme Figue Orange Abricot Raisin Marron Forestière (Bolet, Cèpes, Shiitaké, Girolles)
Foie-gras supplément 4.50 €/kg
Foie gras et figue supplément 4.50 €/kg