

# Les Boucheries

## Traiteur

# BIGOT

Votre **artisan**, Ludovic BIGOT, et ses équipes, sauront satisfaire vos attentes pour vos :

- ❖ Repas de Famille
- ❖ Communions
  - ❖ Baptêmes
  - ❖ Mariages
- ❖ Repas associatif
- ❖ Repas d'affaires
- ❖ Repas de Chasse

1 Place Saint Cyr, 36100 Issoudun  
☎ 02.54.21.13.47

54 Avenue Nationale, 18340 Levet  
☎ 02.48.25.38.23

[boucherietraiteur@sarlbigot.com](mailto:boucherietraiteur@sarlbigot.com)

[www.boucherie-traiteur-bigot.com](http://www.boucherie-traiteur-bigot.com)

SIRET : 804959450 00011

IPNS

## Plats Cuisinés

- 6 personnes minimum -

### Un Besoin de Tradition :

- ❖ Confit de Canard 7,60€
- ❖ Cassoulet 8,20€
- ❖ Choucroute 7,90€
- ❖ Coq au Vin, pommes vapeurs 6,90€
- ❖ Petit Salé aux Lentilles 6,95€

### Une Envie d'Évasion :

- ❖ Paëlla (calamars, langoustines, poulet, moules...) 8,95€
- ❖ Couscous, Semoule + Légumes (poulet, agneau, merguez) 7,90€
- ❖ Goulasch Hongroise 6,95€
- ❖ Tajine d'Agneau 8,50€
- ❖ Façon Osso Bucco de Veau 6,95€
- ❖ Poulet au Curry et lait de Coco 5,90€

## Viandes Froides :

Nous vous proposons aussi, un assortiment de Poulet, Rosbif, Rôti de Porc cuit  
6,95€

Nos prix peuvent varier en fonction des prix du marché.

## Les légumes :

- |                                   | La pièce       |
|-----------------------------------|----------------|
| ❖ Millefeuille de Pommes de Terre | 2,10€          |
| ❖ Gratin de Courgettes au crottin | 1,90€          |
| ❖ Flan de Brocolis Mimosa         | 2,30€          |
| ❖ Riz Pilaf / Riz Safrané         | 1,10€/1,30€    |
| ❖ Champignons de Paris à la crème | 1,90€          |
| ❖ Demi Tomate confite             | 0,45cent       |
| ❖ Pommes Dauphines                | 20,90€ (le kg) |

### Les Préparations Bouchères Crues :

- ❖ Le BŒUF :
  - ROTI de BŒUF au ROQUEFORT – CARPACCIO
  - FONDUE BOURGUIGNONE
- ❖ Le VEAU :
  - ROTI de VEAU ORLOFF, BALZAC ou CORREZIEN
  - MEDAILLON de VEAU NATURE ou en CROÛTE DE NOISETTES
  - PAUPIETTE AU RIS DE VEAU
- ❖ Le PORC :
  - ROTI de PORC aux PRUNEAUX aux PISTACHES ou ORLOFF
  - FILET FARCI aux GIROLLES
- ❖ L'AGNEAU :
  - FILET FARCI à la MOUSSE de CANARD ou en PERSILLADE
- ❖ La VOLAILLE :
  - RÔTI de CANARD au FOIE GRAS
  - PINTADEAU FARCI au RAISINS DE CORYNTHE

## Apéritif, Cocktail :

### La pièce

- ❖ Pain surprise mixte, pour 6 personnes 28.90€
- ❖ Feuilletés apéritifs,  
(allumettes, mini pizza, mini quiche) 0.70€
- ❖ Canapés charcutiers 0.70€
- ❖ Bouchées pâtisseries,  
(au ris de veau, à l'escargots) 1.10€
- ❖ Mini galettes aux pommes de terre 0.50€
- ❖ Mini Brochettes  
(demander le détail en boutique) 1.50€

## Entrées Froides :

### La pièce

- ❖ Salade Gersoise au Vinaigre de Xérès 5,50€
- ❖ Salade Gourmande de Foie Gras à la fleur de sel 7,50€
- ❖ Foie Gras de Canard, cuit en rouleau prix au cours
- ❖ Œuf en gelée au Jambon, la pièce 2,00€
- ❖ Œuf en gelée au Saumon, la pièce 2,20€
- ❖ Saumon/Sandre en Bellevue 5.10€/5,90€
- ❖ Carpaccio de Saumon mariné à l'Aneth 4.80€
- ❖ Pâté en Croûte de Saumon et sa mousseline de légumes 3,95€
- ❖ Rillettes de Saumon 3,10€
- ❖ Terrine de Noix de St Jacques à l'Aneth 5,10€
- ❖ Terrine de Queues d'Ecrevisses 4,20€
- ❖ Melon à la Liqueur de Fraise 5,10€

## Entrées Chaudes :

- ❖ Bouchée à la Reine au Ris de Veau 5,95€
- ❖ Feuilleté forestier au Foie Gras 7,90€
- ❖ Cassolette\* de Noix de St Jacques et d'Ecrevisses au Coteau du Layon 7,95€
- ❖ Coquille\* Saint Jacques 6,50€
- ❖ Pâté aux Pommes de Terre 2,40€
- ❖ Jambon en croûte au Porto 6,50€

## Poissons Chauds :

- ❖ Escalope de Saumon au sirop d'érable 6,95€
- ❖ Saumon en Croûte à l'Oseille 8,60€
- ❖ Escalope de Loup au Vouvray 7,10€
- ❖ Filet de Sandre au beurre d'estragon 7,50€
- ❖ Filet de St Pierre sur sa crème d'orties 6,50€
- ❖ Lotte au safran et chorizo 8,50€
- ❖ Filet de Daurade, sauce normande 5,95€
- ❖ Filet de Bar, sauce Champagne 8,70€
- ❖ Trio de Lotte et St Jacques et Cabillaud en blanquette 9,30€

**Nos prix sont à la Part,  
pour 6 personnes minimum.**

\*CONSIGNE cassolette ou coquille 2€ pièce en supplément.

## Viandes cuisinées :

### - VEAU :

- ❖ Escalope de Ris de Veau au Champagne 14,50€
- ❖ Navarin de Ris et Mignon au Porto 14,50€
- ❖ Noix de Veau « Balzac » aux Morilles 7,90€
- ❖ Rôti de Veau Orloff ou Tomate/Emment 7,50€

### - PORC :

- ❖ Joue de Porc confite aux cèpes 7,95€
- ❖ Filet Mignon de Porc à l'Aigre Doux 6,40€

### - AGNEAU :

- ❖ Gigot ou Epaule d'Agneau rôti au poids

### - VOLAILLE :

- ❖ Canette Fermière à l'Orange 8,50€
- ❖ Magret de Canard rôti au miel et au vinaigre de Cidre 8,40€
- ❖ Suprême de Pintade aux Morilles 7,50€
- ❖ Pintadeau farcis aux Pommes Caramélisées 7,80€
- ❖ Caille désossée rôtie au Marsala 7,50€
- ❖ Emincé de Volaille en Aumônière sur lit de champignons 6,95€

### - BŒUF :

- ❖ Rôti de Bœuf en Croûte et sa sauce financière/sauce aux truffes 8,50€/8,95€