

Nos Menus de Fêtes

Le Plaisir 18,90€

Feuilleté Forestier
au Foie Gras
Estouffade de
Sanglier
aux Châtaignes

Le Délicat 22,90€

Cassolette de
Noix de St Jacques
et d'Ecrevisses
Magret de Canard
aux Morilles

L'Authentique 26,90€

Opéra
de Saumon
Bouchée à la Reine
Pintadeau farci
au miel
et aux noix

Le Gourmet 33,90€

Médailon
de Foie Gras
Duo de Lotte
et St Jacques
au Champagne
Chapon
en sauce

JOYEUSES FÊTES !

Pour chaque Menu
Deux Légumes
au choix

Nos Prix peuvent varier
en fonction des prix du marché
Nos Menus ne sont pas modulables.
Merci de votre compréhension

La Boucherie Traiteur BIGOT
vous propose sa

Carte de Fêtes

2025
Nous serons ouverts
le 25/12 au matin

Merci de passer vos commandes
de Noël avant le 16/12 et vos commandes du
Nouvel An avant le 23/12 svp.

1 Place St Cyr, 36100 Issoudun

02.54.21.13.47

boucherietraiteur@sarlbigot.com

www.boucherie-traiteur-bigot.com



SIRET 804 959 450 00011 1PNS

Ne pas jeter sur la voie publique

Apéritif, Cocktail :

Mini bouchée au Ris de Veau ou aux Escargots	1,60€
Assortiment de Feuilletés apéritifs	1,30€
Mini Boudin blanc et noir (au kg)	27,90€

Entrées Froides :

Assortiment de Galantines (au kg)	
• Faisan / Faisan Truffé	49,90€ / 52,90€
• Canard / Canard aux Noisettes	39,90€ / 42,90€
• Pigeon / Pigeon aux Pistaches	42,90€ / 45,90€
• Volaille et Foie Gras	69,90€

Assortiment de Pâtés en Croûte (au kg)	
• Canard et Figues	36,90€
• Abricots et Amandes	32,90€

Saumon Fumé	82,90€
-------------	--------

Opéra de Saumon au Chèvre Frais	7,90€
---------------------------------	-------

Saumon en Bellevue	7,50€
--------------------	-------

Terrine de Noix de St Jacques	55,90€
-------------------------------	--------

Terrine de Queues d'Ecrevisses	39,90€
--------------------------------	--------

Demie Langouste en Bellevue	22,90€
-----------------------------	--------

Foie Gras, cuit en rouleau, prix au 100g (éveiné et préparé par nos soins)	15,00€
---	--------

Entrées Chaudes :

Assortiment de Boudins Blancs (au kg)	
• Nature	22,90€
• Morilles	26,90€
• Truffé	30,90€

Feuilleté Forestier au Foie Gras	9,90€
----------------------------------	-------

Chausson d'Escargots et sa crème d'ail	6,90€
--	-------

Bouchée à la Reine au Ris de Veau	7,50€
-----------------------------------	-------

Escargots de Bourgogne	9,90€
------------------------	-------

Cassiolette* de Noix de St Jacques et d'Ecrevisses	9,90€
--	-------

Coquille* St Jacques	8,90€
----------------------	-------

*Consigne de 2€ par pièce en supplément

La pièce

Poissons Cuisinés

La part

Saumon en Croûte, sauce à l'Oseille	9,90€
Filet de Bar au Vouvray	9,90€
Filet de Sandre au Chablis	8,90€
Duo de Lotte et St Jacques au Champagne	11,90€
Coussin de Saumon aux Langoustines	7,90€

Viandes Cuisinées

Escalope de Ris de Veau au Champagne	19,90€
Estouffade de Sanglier aux Châtaignes	7,90€
Rôti de Chevreuil sauce Grand Veneur	7,90€
Mignon de Porc aux Morilles	8,90€
Chapon sauce Foie Gras OU jus de Truffes	10,10€ / 10,70€
Pintadeau farci au miel et aux noix	8,90€
Magret de Canard, sauce Morilles	10,50€
Caille désossée, farcie, rôtie au Marsala	10,90€
Dinde de Noël farcie	9,50€

Légumes cuisinés

Pommes Dauphines (prix au kg)	26,90€
Pomme Fruit (la demie pomme)	0,60cents
Gratin de Patates douces noisettes et miel	2,90€
Ecrasé de Pommes de terre aux Truffes	3,50€
Crumble de Butternut au Chorizo et Parmesan	3,10€
Flan de Légumes	2,20€

Les Préparations festives crûes

Au Kg

<u>La Volaille :</u> préparée, désossée, farcie par nos soins selon votre désir	
• Chapon / Chapon de Pintade	20,90€ / 21,90€
• Pintade / Poularde / Dinde	16,90€ / 18,90€ / 18,90€
• Caille (à la pièce)	8,00€
• Farce de Volailles (nature/châtaignes/abricots/figues/miel/noisettes)	26,90€

Les Gibiers :

• Sanglier en rôti / en sauté	24,90€ / 19,90€
• Chevreuil en rôti / en sauté	26,90€ / 21,90€

Les Viandes françaises :

• Filet de Veau / Rôti nature ou farci / Grenadin	53,90€ / 37,90€
• Filet de Bœuf / Tournedos / Rosbif	56,90€ / 39,90€ / 37,90€
• Gigot d'Agneau entier, en tranche / Rôti nature, farcie	43,90€ / 36,90€