



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 IPNS

Ne pas jeter sur la voie publique



Apéritif, Cocktail :

Mini bouchée au Ris de Veau ou aux Escargots
Assortiment de Feuilletés apéritifs
Mini Boudin blanc et noir (au kg)

Entrées Froides :

Assortiment de Galantines (au kg)

- Faisan / Faisan Truffé
- Canard / Canard aux Noisettes
- Pigeon / Pigeon aux Pistaches
- Volaille et Foie Gras

Assortiment de Pâtés en Croûte (au kg)

- Canard et Figues
- Abricots et Amandes

Saumon Fumé

Opéra de Saumon au Chèvre Frais

Saumon en Bellevue

Terrine de Noix de St Jacques

Terrine de Queue d'Ecrevisses

Demie Langouste en Bellevue

**Foie Gras, cuit en rouleau, prix au 100g
(éveiné et préparé par nos soins)**

Entrées Chaudes :

Assortiment de Boudins Blancs (au kg)

- Nature
- Morilles
- Truffé

Feuilleté Forestier au Foie Gras

Chausson d'Escargots et sa crème d'ail

Bouchée à la Reine au Ris de Veau

Escargots de Bourgogne

Cassolette* de Noix de St Jacques et d'Ecrevisses

Coquille* St Jacques

La pièce

1,60€

1,30€

27,90€

49,90€ / 52,90€

39,90€ / 42,90€

42,90€ / 45,90€

69,90€

36,90€

32,90€

82,90€

7,90€

7,50€

55,90€

39,90€

22,90€

15,00€

22,90€

26,90€

30,90€

9,90€

6,90€

7,50€

9,90€

9,90€

8,90€

***Consigne de 2€ par pièce en supplément**

Poissons Cuisinés

Saumon en Croûte, sauce à l'Oseille

Filet de Bar au Vouvray

Filet de Sandre au Chablis

Duo de Lotte et St Jacques au Champagne

Coussin de Saumon aux Langoustines

Viandes Cuisinées

Escalope de Ris de Veau au Champagne

Estouffade de Sanglier aux Châtaignes

Rôti de Chevreuil sauce Grand Veneur

Mignon de Porc aux Morilles

Chapon sauce Foie Gras OU jus de Truffes

Pintadeau farci au miel et aux noix

Magret de Canard, sauce Morilles

Caille désossée, farcie, rôtie au Marsala

Dinde de Noël farcie

Légumes cuisinés

Pommes Dauphines (prix au kg)

Pomme Fruit (la demie pomme)

Gratin de Patates douces noisettes et miel

Ecrasé de Pommes de terre aux Truffes

Crumble de Butternut au Chorizo et Parmesan

Flan de Légumes

Les Préparations festives crûes

La Volaille : préparée, désossée, farcie par nos soins selon votre désir

Chapon / Chapon de Pintade **20,90€ / 21,90€**

Pintade / Pouarde / 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€**

La part

9,90€

9,90€

8,90€

11,90€

7,90€

19,90€

7,90€

7,90€

8,90€

10,10€ / 10,70€

8,90€

10,50€

10,90€

9,50€

26,90€

0,60cents

2,90€

3,50€

3,10€

2,20€

au Kg