

Les Boucheries Traiteurs 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

www.boucherie-traiteur-bigot.com

SIRET : 804959450 00011/00029

IPNS

Plats Cuisinés

- 6 personnes minimum -

Un Besoin de Tradition :

- ❖ Confit de Canard 7,50€
- ❖ Cassoulet 10,90€
- ❖ Choucroute 10,90€
- ❖ Coq au Vin, pommes vapeurs 7,90€
- ❖ Petit Salé aux Lentilles 6,50€

Une Envie d'Évasion :

- ❖ Paëlla (calamars, langoustines, poulet, moules...) 9,95€
- ❖ Couscous, Semoule + Légumes (poulet, agneau, merguez) 8,90€
- ❖ Goulasch Hongroise 7,95€
- ❖ Tajine d'Agneau 7,95€
- ❖ Façon Osso Bucco de Veau 7,95€
- ❖ Poulet au Curry et lait de Coco 6,95€

Viandes Froides :

Nous vous proposons aussi, un assortiment de Poulet, Rosbif, Rôti de Porc cuit
8,95€

Nos prix peuvent varier en fonction des prix du marché

Les légumes :

La pièce

- ❖ Millefeuilles de Pommes de Terre 3,50€
- ❖ Gratin de Courgettes au crottin 3,50€
- ❖ Flan de Brocolis Mimosa 2,90€
- ❖ Riz Pilaf / Riz Safrané 2.00€/2,90€
- ❖ Champignons de Paris à la crème 2,90€
- ❖ Demi Tomate confite 0,95cent
- ❖ Pommes Dauphines 25,90€ (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 33.00€
- ❖ Feuilletés apéritifs,
(allumettes, mini pizza, mini quiche) 1.30€
- ❖ Canapés charcutiers 1.20€
- ❖ Bouchées pâtisseries,
(au ris de veau, à l'escargots) 1.60€
- ❖ Mini galettes aux pommes de terre 1.10€
- ❖ Mini Brochettes
(demander le détail en boutique) 1.60€

Entrées Froides :

La pièce

- ❖ Salade Gersoise au Vinaigre de Xérès 8,30€
- ❖ Salade Gourmande de Foie Gras à la fleur de sel 10,90€
- ❖ Foie Gras de Canard, cuit en rouleau prix au cours
- ❖ Œuf en gelée au Jambon, la pièce 2,40€
- ❖ Œuf en gelée au Saumon, la pièce 2,90€
- ❖ Saumon/Sandre en Bellevue 6,90€
- ❖ Carpaccio de Saumon mariné à l'Aneth 6,90€
- ❖ Pâté en Croûte de Saumon et sa mousseline de légumes 5,00€
- ❖ Rillettes de Saumon 3,95€
- ❖ Terrine de Noix de St Jacques à l'Aneth 5,90€
- ❖ Terrine de Queues d'Ecrevisses 4,20€
- ❖ Melon à la Liqueur de Fraise 6,60€

Entrées Chaudes :

- ❖ Bouchée à la Reine au Ris de Veau 7,50€
- ❖ Feuilleté forestier au Foie Gras 9,90€
- ❖ Cassolette* de Noix de St Jacques et
d'Ecrevisses au Coteau du Layon 8,90€
- ❖ Coquille* Saint Jacques 8,20€
- ❖ Pâté aux Pommes de Terre 3,10€
- ❖ Jambon en croûte au Porto 6,90€

Poissons Chauds :

- ❖ Escalope de Saumon au sirop d'érable 7,20€
- ❖ Saumon en Croûte à l'Oseille 10,90€
- ❖ Escalope de Loup au Vouvray 7,10€
- ❖ Filet de Sandre au beurre d'estragon 7,90€
- ❖ Filet de St Pierre sur sa crème d'orties 7,10€
- ❖ Lotte au safran et chorizo 11,50€
- ❖ Filet de Daurade, sauce normande 9,90€
- ❖ Filet de Bar, sauce Champagne 9,90€
- ❖ Trio de Lotte et St Jacques et Cabillaud en
blanquette 14,90€

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

*CONSIGNE cassolette ou coquille 2€ pièce en

Viandes cuisinées :

- VEAU :

- ❖ Escalope de Ris de Veau au Champagne 15,90€
- ❖ Navarin de Ris et Mignon au Porto 15,90€
- ❖ Noix de Veau « Balzac » aux Morilles 8,20€
- ❖ Rôti de Veau Orloff ou autre farci 8,20€

- PORC :

- ❖ Joue de Porc confite aux cèpes 8,90€
- ❖ Filet Mignon de Porc en Croûte ou à la
moutarde 7,90€/7,10€

- AGNEAU :

- ❖ Epaulé d'Agneau en persillade 39,90€ (au kg)
- ❖ Gigot d'Agneau rôti 48,90€ (au kg)

- VOLAILLE :

- ❖ Canette Fermière à l'Orange 8,50€
- ❖ Magret de Canard rôti au miel
et au vinaigre de Cidre 9,90€
- ❖ Suprême de Pintade aux Morilles 8,50€
- ❖ Pintadeau farcis aux Pêches Caramélisées 8,90€
- ❖ Caille désossée rôtie au Marsala 9,90€

- BŒUF :

- ❖ Rôti de Bœuf en Croûte sauce financière ou aux
morilles 8,50€/8,95€
- ❖ Filet de Bœuf en Croûte sauce financière ou aux
morilles 10,50/10,90€