

Les Boucheries Traiteurs BIGOT

Votre **artisan**, Ludovic BIGOT, et son équipe, 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

boucherietraiteur@sarlbigo.com

www.boucherie-traiteur-bigot.com



SIRET : 804959450 00011/00029

IPNS

Plats Cuisinés

- 6 personnes minimum -

- ❖ Paëlla (calamars, langoustines, poulet, moules, demie merguez) 9,95€
- ❖ Couscous (semoule, légumes poulet, agneau, demie 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€
- ❖ Poulet Basquaise 6,95€
- ❖ Lasagnes Bolognaises 6,50€
- ❖ Lasagnes Saumon-Épinards 7,00€
- ❖ Tomate Farcie 3,90€

Viandes Froides :

Nous vous proposons aussi, un assortiment de

Poulet, Rosbif, Rôti de Porc cuit

8,95€ 3 viandes / 6,90€ Bœuf et Porc **OU** Poulet

4,90€ Porc et Poulet

Nos prix peuvent varier en fonction des prix du marché

Les légumes :

La pièce

- ❖ Millefeuilles de Pommes de Terre 3,50€
- ❖ Riz Pilaf / Riz Safrané 2.00€/2,90€
- ❖ Tatin de Tomates confites 3,90€
- ❖ Pommes Dauphines 26,90€ (le kg)
- ❖ Ratatouille 1,90€
- ❖ Demie Tomate Provençale 0,95€
- ❖ Flan de Courgettes 2,90€

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

- ❖ Feuilletés apéritifs,
(mini galette aux pommes de terre, allumettes
fromage ou anchois, mini pizza, mini quiche,
mini saucisse, mini friand) 1.30€
- ❖ Canapés charcutiers 1.20€
- ❖ Bouchées pâtisseries,
(au ris de veau, à l'escargots) 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/Saumon 2,90€/3,50€
- ❖ Saumon/Sandre en Bellevue 7.50€
- ❖ Carpaccio de Saumon mariné à l'Aneth 6.90€
- ❖ Pâté en Croûte de Saumon et sa mousseline de légumes **OU** de Canard aux Figues 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€
- ❖ Plateau de Charcuteries : *1tr de rosette, 2tr de saucisson à l'ail, 1tr de jambon sec, ¼ de tr de terrine de campagne* 3,90€

Entrées Chaudes :

- ❖ Bouchée à la Reine au Ris de Veau 7,90€
- ❖ Feuilleté forestier au Foie Gras 9,90€
- ❖ Cassolette* de Noix de St Jacques et d'Écrevisses au Coteau du Layon 9,90€
- ❖ Coquille* Saint Jacques 8,90€
- ❖ Pâté aux Pommes de Terre **OU** Berrichon, Quiche Lorraine **OU** Saumon-Epinards 3,90€

Poissons Chauds :

- ❖ Escalope de Saumon à l'Oseille 7,20€
- ❖ Saumon en Croûte à l'Oseille 9,90€
- ❖ Escalope de Loup au Vouvray 7,10€
- ❖ Filet de Sandre au Chablais 8,90€
- ❖ Filet de St Pierre, sauce 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 19,90€
- ❖ Navarin de Ris et Mignon de Veau au Porto 16,90€
- ❖ Rôti de Veau au Chorizo ou autre farci 8,60€
- ❖ Sauté de Veau façon Marengo ou au Chorizo 7,95€

- PORC :

- ❖ Rôti de Porc aux Pruneaux 6,90€
- ❖ Filet Mignon de Porc à la Moutarde 7,10€
- ❖ Sauté de Porc à l'Aigre doux 6,10€

- AGNEAU :

- ❖ Gigot d'Agneau **OU** Épaule rôtis 6,50€/5,00€

- 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 9,90€
- ❖ Pintadeau farcis aux Pêches Caramélisées 8,90€
- ❖ Caille désossée rôtie au Marsala 10,90€

- BŒUF :

- ❖ Rôti de Bœuf en Croûte sauce financière ou aux morilles 9,50€/9,90€
- ❖ Filet de Bœuf en Croûte sauce financière ou aux morilles 12,50/12,90€