APÉRITIFS & PLATEAUX

Mise en Bouche Gambas et Mangue	30g	2.50€ pièce
Mise en Bouche Saumon et Artichaut	30g	2.50€ pièce
Mise en Bouche Foie Gras et chutney Abricot	30g	2.50€ pièce
Magret de Canard, Séché Fumé Tranché IGP Sud-Ouest	80g	6,60€ pièce
Rose Feuilletée Saumon et Amandes (tiédir légèrement)	90g	4,80€ pièce
Rose Feuilletée Volaille, Cèpes et Marrons (tiédir légèrement)	90g	4,80€ pièce
Plateau Mini Bagels 24 pièces		
Composés de trois mousse saveurs : Saumon Fumé Fromage Frais Ciboulette et Echalotes / Parmesan Tomate		28€90 le plateau
Plateau Charcuterie Apéritif		
100g/personne (minimum 4 personnes)		4€/personne
Plateau Fromage		
100g/personne (minimum 4 personnes)		3.50€/personne

ENTRÉES FROIDES

Verrine Crevette et Citron	70g	4€90 pièce
Verrine Foie Gras et compotée de Poire	70g	4€90 pièce
Verrine Saumon Roquette et Basilic	70g	4€90 pièce
Douceur de Foie Gras façon Tatin	80g	5€90 pièce

FOIE GRAS & SAUMON

Foie Gras de Canard Mi Cuit	119€90 /kg
Saumon Fumé Ecosse, en Tranche	74€90 /kg
Saumon Fumé Ecosse, Entier 1.6kg à 1.9kg environ 25 tranches	69€90 /kg

De Belles Choses se préparent ... pour 2027 !

COMMANDES

NOËL
JUSQU'AU
13 DÉC

NOUVEL AN
JUSQU'AU
26 DÉC

• RÉSERVATION DES COMMANDES POUR NOËL

à partir du Mercredi 25 Novembre jusqu'au Dimanche 13 Décembre inclus*.

La Boucherie Rey se réserve le droit d'arrêter les commandes avant le Dimanche 13 décembre en fonction des Stocks Disponibles.

• RÉSERVATION DES COMMANDES POUR LE NOUVEL AN

à partir du Mercredi 25 Novembre Jusqu'au Samedi 26 Décembre inclus*.

La Boucherie Rey se réserve le droit d'arrêter les commandes avant le Samedi 26 décembre en fonction des Stocks Disponibles.

** Nous vous encourageons à ne pas tarder pour la prise de vos commandes afin de s'assurer de la disponibilité.*

PRISE DE COMMANDE

LES COMMANDES SONT PRISES UNIQUEMENT EN MAGASIN,
AUCUNE COMMANDE PRISE PAR TÉLÉPHONE OU INTERNET.

Lors de votre commande en magasin nous fixons le jour de récupération le 22/12, 23/12 ou 24/12...

Nous vous remettons un bon avec un numéro de commande qui sera à ramener le jour de la commande.

HORAIRES D'OUVERTURE

Fêtes de Fin d'année

Horaires habituels jusqu'au date ci-dessous :

Dimanche 20/12 :	**8h-12h00**
Lundi 21/12 :	**8h-12h00**
Mardi 22/12 :	**8h-12h00**
Mercredi 23/12 :	**8h-13h00 / Fermé après-midi**
Jeudi 24/12 :	**8h-15h00 Non-Stop**
Vendredi 25/12 :	**Fermé**
Samedi 26/12 :	**8h-13h00 / Fermé après-midi**
Dimanche 27/12 :	**8h-12h00**
Lundi 28/12 :	**Fermé**
Mardi 29/12 :	**8h-13h00**
Mercredi 30/12 :	**8h-13h00 / Fermé après-midi**
Jeudi 31/12 :	**8h-14h00 Non Stop**
Vendredi 01/01 :	**Fermé**
Samedi 02/01 :	**8h-13h / 15h30-18h00**
Dimanche 03/01 :	**8h-12h**

Réouverture le Mercredi 6 Janvier aux Horaires Habituels

BOUCHERIE REY

04 76 51 77 67

www.boucherie-rey.fr

Prix sous réserve d'erreurs typographiques – Ne pas jeter sur la voie publique

BOUCHERIE REY

JOYEUX Noël

& BONNE ANNÉE

2027

CHARCUTERIES SPÉCIALES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Pâté Croûte Traditionnel	27€90/kg
Pâté Croûte Richelieu	34€90/kg
Pâté Croûte Pintade Morilles	28€90/kg
Boudin Blanc Champagne	19€90/kg
Boudin Blanc Morilles	20€90/kg
Boudin Blanc Truffé	29€90/kg

ENTRÉES CHAUDES

Soufflé Morille et Truffe d'été	110g	5€00 pièce
Soufflé Homard et Ecrevisse	110g	5€00 pièce
Bouchée à la Reine (Jambon, Dinde, Quenelle et Champignons)	180g	5€50 pièce
Brioche du Roi (Crème foie gras, Morilles et Volaille)	180gr	7€90 pièce
Coquille Saint-Jacques	190g	7€90 pièce
Cassolette Ris de veau et Morilles	150g	7€90 pièce
Soupière de Saint-Jacques en Croute	150g	7€90 pièce
Feuilleté Foie Gras et Compoté de Pommes	160g	7€90 pièce
Vol au Vent Chapon et Morilles	150g	5€90 pièce
Escargot de Bourgogne Très Gros		0€90 pièce
Feuilleté Escargot		0€90 pièce

Joyeux Noël
et Bonne Année !

PLATEAU À PARTAGER

Plateau Pierrade
Bœuf, Veau, Magret de Canard, Filet Poulet et Lard Salé 250gr — **8€00/personne**

Plateau Plancha
Mariné Bœuf Echalote, Veau Girolles, Canard Miel Abricot,
Poulet Romarin Citron 250gr — **9€50/personne**

Plateau Raclette Formule Gourmande
150gr Charcuterie + 250gr Fromage.
3 au choix : Raclette Nature, Fumé, Bleu du Vercors et Morbier — **13€00/personne**

VOLAILLE CRUE FRANÇAISE DE PRESTIGE

• VOLAILLE FERMIÈRE LABEL ROUGE

Chapon Fermier	(4kg environ) 8 à 10 personnes	19€90/kg
Dinde Fermière	(4,5kg environ) 8 à 10 personnes	20€90/kg
Poularde Fermière	(2,7kg environ) 5 à 7 personnes	17€90/kg
Pintade Chaponnée	(3kg environ) 5 à 6 personnes	25€90/kg
Poulet Fermier Jaune	(2kg environ) 4 à 5 personnes	15€90/kg
Pintade Label Rouge	(1.7kg environ) 4 personnes	18€90/kg
Cuisse de Chapon	(500gr environ)	22€90/kg
Suprême de Chapon	(400gr environ)	32€90/kg
Magret de Canard	(400gr environ)	34€90/kg

• VOLAILLE DE BRESSE AOP, LES VOLAILLES LES PLUS PRESTIGIEUSES DE FRANCE

Poulet Pattes Bleues	(2kg environ) 4 à 5 personnes	26€90/kg
Poularde Pattes Bleues	(2.5kg environ) 5 à 6 personnes	45€90/kg
Dinde de Bresse	(4kg environ) 8 à 10 personnes	30€90/kg
Chapon de Bresse	(3,7kg environ) 8 à 10 personnes	56€90/kg

• RÔTI DE VOLAILLE FERMIÈRE LABEL ROUGE

Rôti de Chapon fermier farci (farce au choix)	(3kg environ)	29€90/kg
Demi-Rôti de Chapon fermier farci (farce au choix)	(1.8kg environ)	30€90/kg
Rôti de Dinde fermière farci (farce au choix)	(3kg environ)	29€90/kg
Demi-Rôti de Dinde fermière farci (farce au choix)	(1.8kg environ)	30€90/kg

• FARCE FINE MAISON POUR VOLAILLE

Farce Fine aux marrons (porc, foie volaille et marron)	18€00/kg
Farce Fine aux Trompette de mort (porc, foie volaille et trompette de mort)	18€00/kg
Farce Fine Veau et Volaille (Veau, Poulet, Pistache, Figue et Noix)	22€90/kg

LE GIBIER

Cuissot de Sanglier avec os environ 5kg	23€90/kg
Rôti de Sanglier sans os	29€00/kg
Sauté de Sanglier sans os	25€00/kg
Rôti de Cerf sans os	26€90/kg
Sauté de Cerf sans os	24€90/kg
Gigue de Chevreuil,avec os environ 1.8kg	30€90/kg
Rôti de Chevreuil sans os	33€90/kg
Sauté de Chevreuil sans os	31€90/kg

CÔTÉ BOUCHERIE

• BŒUF DES MONTS LYONNAIS GÉNISSE CHAROLAISE

Roulé de Bœuf au Parmesan Truffé (Tranché ou Entier)	35€90/kg
Filet de Bœuf Entier ou Tranché Nature (lardé ou bardé à la demande)	59€90/kg
Cœur de Filet Bœuf (Bœuf Wellington)	69€90/kg
Filet de Rumsteack	39€90/kg
Rosbeef Extra	33€90/kg
Fondue Bourguignonne	34€90/kg

• VEAU DE CORRÈZE

Filet de Veau entier ou Tranché Nature (lardé ou bardé à la demande)	59€90/kg
Casi de Veau à Rôtir	35€90/kg
Sauté/Blanquette de Veau	27€90/kg

• AGNEAU LABEL ROUGE DU PAYS D'OC

Gigot d'agneau entier avec os (7 à 8 personnes)	28€90/kg
Gigot d'agneau raccourci avec os (5 à 6 personnes)	32€90/kg
Epaule d'agneau avec os (4 à 5 personnes)	27€90/kg
Souris d'agneau avec os (1 personne)	28€90/kg

PLATS CUISINÉS

Joue Bœuf Confite Sauce Vin Rouge	250gr 11€50/pièce
Filet de Saint Pierre Sauce Champagne	200gr 10€90/pièce
Pavé de veau sauce Morille	200gr 12€50/pièce
Cuisse Canard Confite sauce Asiatique	200gr 9€90/pièce
Civet de Chevreuil sauce Grand Veneur	250gr 9€90/pièce
Civet de Sanglier sauce Chasseur	250gr 9€90/pièce
Sauté de Chapon sauce Foie Gras	250gr 12€50/pièce
Sauté de Chapon sauce Morille	250gr 12€50/pièce

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin Dauphinois	250gr 3€75 portion
Gratin Dauphinois Champignons Truffés	250gr 6€50 portion
Gratin Cardon à la moelle	250gr 5€00 portion
Gratin Butternut gratiné au parmesan	250gr 5€00 portion
Gratin Raviole tomates Confites	250gr 7€00 portion
Gratin Raviole aux Girolles	250gr 7€00 portion
Marrons Gourmands	250gr 8€00 portion
Purée de Patate Douce	250gr 5€00 portion
Pomme Dauphine	19€90 /kg
Beignet de Courgette	19€90/kg