



## Nos plats cuisinés

Suprême de Pintade 10.20€ La part

Sauce riesling & cèpes

Chapon 10.80€ La part

Sauce foie gras & Morilles

Ris de Veau 14.40€ La part

Sauce aux cèpes

## Nos accompagnements

Gratin Dauphinois

Gratin de légumes

Gratin de champignons

Ecrasé de Pomme de terre au foie gras

Flan de légumes aux poireaux

Gratin pomme de terre individuel

Horaire du 24 et 31 décembre

8h30 - 17h00



La Boucherie Limare  
vous remercie de votre confiance

Attention nous serons fermés  
le 25 décembre et 1er Janvier

Prise des commandes  
à partir du 1er Décembre

Marché de noël le 13 Décembre  
Village des lutins

Boucherie  
Limare

Toute l'équipe vous souhaite  
de bonnes fêtes de fin d'année



12 rue de l'Abbaye  
27260 Cormeilles

02.32.57.80.50



## Nos Viandes

Filet de Bœuf

Rôti de Bœuf dans le Rumsteck

-Avec barde

-Sans barde

Rôti de Bœuf dans le faux filet

Côte de Bœuf

T-Bone de Bœuf

Gigot d'Agneau

Epaule d'Agneau

## Nos Spécialités

Rôti de Pintade

aux pommes ou aux cèpes

Rôti de Chapon

aux cèpes ou aux marrons

Rôti de canard

à l'orange, espelette ou au foie gras

Rôti de Veau Orloff

Rôti de Veau aux cèpes

Rôti d'épaule d'Agneau  
au beurre d'escargot

Caille désossée farcie

Plateau de pierrade

## Nos Volailles



fermières



Dinde *Label rouge*

Brut pour 10 convives / Farcie pour 12 convives

Chapon *Label rouge*

Brut pour 8 convives / Farcie pour 10 convives

Chapon-Pintade *Label rouge*

Brut pour 5/6 convives, Farcie 6/7 convives

Mini-Chapon *Label rouge*

Brut pour 5/6 convives, Farcie 8 convives

Poularde *Label rouge*

Brut pour 5/6 convives, Farcie pour 7/8 convives

Pintade *Label rouge*

Brut pour 4 convives, Farcie pour 5/6 convives

Canette *Label rouge*

Brut pour 5/6 convives, Farcie 7/8 convives

Poulet *Label rouge*

Brut pour 5/6 convives, Farcie 7/8 convives

Faisan

Caille non farcie

Magret de canard *GP*

Cuisse de canard confites

*Tarifs sous réserve de modification*

## Nos idées apéritives

Feuilleté Escargots

Petits fours

Quiche, pizza, mini soufflé saumon ou champignons.....

Mini Burger

Mini boudins blanc, noir,

Saucisse cocktail

Cocktail pruneau bacon

Pain surprise

40 Toasts Sur commande

## Nos Entrées

Escargots

Terrine de St Jacques

Pâté en croûte de Pintade

Boudin Blanc nature

Boudin blanc forestier

Boudin blanc truffé

Foie gras

Saumon fumé *Label rouge*