

Boucherie Nansouty  
262 Bis Cours de la Somme  
33800 Bordeaux  
05.56.92.74.26

NOËL

# Propositions Festives du Boucher



Pascal et Virginie  
Vous remerciant pour votre  
fidélité, vous souhaitent un  
joyeux Noël et une bonne et  
heureuse année 2019

### Cocktails et Apéritifs :

- Brochettes festives (comté, noisettes et figues séchées /chèvre, basilic et tomate cerise mi-séchée)
- Saucisson sec à la truffe noire du Périgord (1,6%) et à la truffe brumale (0,4%)
- Saucisson sec au cœur de foie gras
- Mini-coquilles festives (à la truffe noire 2,1 %, laitue de mer et algues rouges)
- Saucisses cocktails (créole, boudin blanc)

### Entrées chaudes :

- Escargots de Bourgogne
- Rondes de St-Jacques
- Feuilleté de foie gras de canard
- Croustillant de chèvre de Sainte Maure aux pommes caramélisées
- Croustillant camembert au confit de cidre

### Entrées froides :

- Fraîcheur de saumon roquette et basilic
- Fraîcheur de noix de St-Jacques
- Fraîcheur de foie gras de canard et compotée de poire
- Terrine de filet de saumon à l'oseille
- Pâté en croûte de Saint-Jacques au Noilly Prat

### Charcuterie fine :

- Galantine de biche aux myrtilles et son cœur de bloc de foie gras
- Pâté en croûte de perdrix, pomme et cassis noir de Bourgogne
- Lobe de foie gras entier nature ou piment d'Espelette (300gr)
- Lobe de foie gras entier mi-cuit IGP du Sud Ouest (430gr)
- Boudin blanc nature ou truffé (1%)
- Terrine festive

### Plats chauds :

- Moelleux de chapon
- Marrons confits
- Marrons, abricots, raisins et jus aux 4 épices
- Parmentier de céleri, châtaignes et marrons

### Volailles :

- |                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| - Dinde fermière              | - Chapon fermier      |
| - Pintade Chaponnée           | - Poularde fermière   |
| - Caille                      | - Canette             |
| - Pigeon                      | - Coquelet            |
| - Rôti de canard au foie gras | - Tournedos de canard |

### Boucherie :

- |                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| - Tournedos de bœuf       | - Rôtie de bœuf         |
| - Rôtie de veau aux cèpes | - Rôties de veau Orloff |
| - Paupiette de veau       |                         |

Toutes nos volailles sont prêtes à cuire et peuvent être farcies (farce maison)  
Pour toute autre spécialité, n'hésitez pas à demander à Pascal ou Virginie.

