

BOUCHERIE RUE DU COMMERCE

TOUTE NOTRE
ÉQUIPE
SE RÉJOUIT

DE VOUS
ACCUEILLIR
POUR LES FÊTES

JEUDI 21 DÉCEMBRE

Ouvert toute la journée

DU VENDREDI 22 AU DIMANCHE 24 DÉCEMBRE

En continu & Fermeture à 17h le 24

Fermé mardi 26 réouverture le 27 au matin

DU JEUDI 28 AU DIMANCHE 31 DÉCEMBRE

En continu & Fermeture à 18h le 31

RÉOUVERTURE LE MERCREDI 3 JANVIER 2023

Boucherie Rue du Commerce - Maison Fauvel

70 rue du Commerce 75015 Paris

01.48.28.15.14

www.boucherie-rueducommerce.com

Merci de passer commande directement en boutique



LES VIANDES ★

Carré d'agneau fermier, label rouge
Gigot ou épaule d'agneau fermier, label rouge
Côte de boeuf à l'os / Boeuf Wagyu
Tournedos filet de boeuf
Filet de boeuf à l'ancienne
Coeur de rumsteack
Carré de veau

★ ★ ★ MENU DE FÊTES

CANAPÉS

5 pièces : Croque - Truffe - Pâté en croûte - Mini Feuilleté Escargot
Dorade marinée - Tartelette Chèvre/ Betterave

AMUSE-BOUCHES

Verrine betterave chèvre
- ou - Ceviche de dorade royale et saumon

ENTRÉES

Avocat tourteau macédoine
- ou - Terrine de noix de St Jacques, sauce crème aneth

POISSONS

Coquilles Saint-Jacques de Normandie, poireaux et noix
- ou - Médaillon de Gambas, sauce homardine

VIANDES

Poularde contisée à la truffe noire, légumes et sauce Albuféra
ou - Pavé de Quasi de veau, sauce Périgueux et petits légumes

FROMAGE

Brie de Meaux truffé & son mesclun
affiné par «Thomas artisan fromager»

DESSERTS

Bûche Mousse chocolat - ou - Bûche Vanille, caramel - ou - Bûche
Mandarine, tonka

★ **59,90€** ★

★ Alexis & Norine Fauvel,
ainsi que toute l'équipe de la Boucherie Rue du Commerce, vous
souhaitent de très belles fêtes de fin d'année ! ★



Rejoignez-nous sur Instagram !

@boucherie_rue_du_commerce

TRAITEUR

SPÉCIALITÉS FESTIVES

Petits fours
Gougère farcie comté/truffe
Croque-monsieur à la truffe
Saucisse cocktail : nature, boudin blanc & boudin créole
Mini-ballotines : pintade au cognac ou sanglier aux pistaches
Mini pâté en croûte de caille aux raisins ou canard & foie gras
Verrine de ceviche de daurade royale et saumon

HORS-D'OEUVRES

Saumon gravlax
Terrine de Noix de St Jacques
Coupe avocat tourteau macédoine
Coquilles Saint-Jacques à la Normandie
Oeuf poché, artichaut et saumon fumé
Saumon fumé "Maison", tranché main
Demi-langouste à la «parisienne», macédoine de saison
Escargots de Bourgogne "Très gros" Maison
Bouchées à la reine aux ris de veau
Foie gras : mi-cuit de canard maison
Boudin blanc nature, morilles ou truffes
Galantine de poularde aux champignons forestiers
Pâté en croûte «veau, ris de veau, foie gras et morilles»
Pâté en croûte « Tout cochon »
Pâté en croûte « royale » ou « canard, foie gras, figues et oranges »

LES POISSONS

Coquilles Saint-Jacques, poireaux et noix
Pavé de turbot aux légumes, sauce champagne
Filet de bar rôti, condiment butternut, beurre blanc
Médaillon de Gambas, sauce homardine

LES VIANDES

Poularde contisée à la truffe noire, sauce Albuféra
Cailles farcies figue foie gras, sauce porto
Chapon cuisiné sauce champagne et morilles
Pavé de Quasi de Veau, sauce périlleux

LES DESSERTS

Bûche Mousse chocolat
Bûche Vanille, caramel
Bûche Mandarine, tonka

BOUCHERIE

LA TRADITION

Chapon de Bresse roulé A.O.C.
Chapon fermier ou poularde fermière de St-Sever (Maison Tausin)
Dinde fermière de Bresse ou dinde fermière du Gers
Oie fermière
Poularde de Bresse roulée A.O.C.
Pintade de Bresse

Pour l'achat d'une volaille festive* une bouteille offerte !
(*Dinde, Chapon, Oie, Poularde de Bresse roulée)

NOS SPÉCIALITÉS À CUISINER

Rôti de chapon farci aux truffes
Rôti de chapon fermier farci aux morilles
Rôti de chapon fermier farci pommes & châtaignes
Rôti de poularde fermière farcie aux figues & foie gras
Rôti de poularde farcie aux morilles avec son boudin blanc
Canette farcie à l'orange
Rôti de pintade farcie aux morilles
Rôti de veau Orloff ou rôti de veau, ris de veau & morilles
Rôti d'oie farci cranberries, raisins et noix
Cailles farcies figues foie gras ou Pommes / châtaigne

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes aux airelles
Pommes dauphines, duchesse & paillason
Pommes grenailles et champignons
Purée truffée, carotte, céleri, pommes de terre
Épinards à la crème
Gratin dauphinois, gratin Méditerranéen
Flan de potimarron et châtaignes
Champignon farci
Risotto aux champignons et Truffe noire
Jardinière de légumes de saison
Légumes racines rôtis au miel
Marrons confits

LES GIBIERS

Gigue de chevreuil
Rôti ou médaillon de chevreuil
Rôti ou médaillon de biche
Rôti de marcassin
Pigeon (Sur commande)