

Boucherie  
Charcuterie  
Traiteur

Maison Joandel

Happy  
2019

57 RUE DE CLERMONT  
42130 BOEN SUR LIGNON  
04-77-24-03-84

boucherie.joandel@orange.fr  
www.boucherie-joandel.fr



### Buffet apéritif

Assortiment de feuilletés	3€50 les 100g
Mini quiches ; ( lorraine, roquefort, saumon épinard, légumes, cèpes persillade)	0€80 pièce
Mini bouchées d'escargots	0€90 pièce
Mini boudin blanc ou noir ; saucisse cocktail	1€50 les 100g
Mini pâté en croûte nature ou vinaigre de framboise	17€90 le kg
Pain surprise (8 à 10 pers)	36.€ pièce
Plateau festif pour 4 pers minimum (quiches, pizzas, mini wraps, toasts, verrines)	4€85 la part

## Entrées froides

Terrine faisan ,pistaches & raisins secs	16€40 le kg
Terrine chevreuil ,groseilles & noisettes	16€40 le kg
Terrine sanglier à la forestière	15€40 le kg
Mini ballottine sanglier pistaches (150g)	3€90 pièce
Mini ballottine pintade, muscat et raisins (150g)	3€90 pièce
Foie gras "maison" à la coupe	93.00€ le kg
Bloc de 250 g	22€25 pièce
Bloc de 500 g	44€50 pièce
Bloc de 1000 g	89.00€ pièce
Tranche de foie gras en plat décoré; (toast ,tartelette de chutney aux fraises et figues fraîches )	7€80 la part

## Poissons froids

Darne de saumon	3€60 pièce
Darne de saumon préparée (macédoine,œuf mimosa,crevette,tomate)	5€70 pièce
1/2 queue langouste cuba mayo	15€80 pièce
Coquille de la mer mayo	3€90 pièce
Saumon fumé "maison"	58€ le kg
Terrine de noix de St jacques	24€11 le kg
Miroir écrevisses & crabe tourteau	24€11 le kg
Dôme de truite aux amandes	24€11 le kg
Pâté en croûte brochet & écrevisses	22€90 le kg
Terrine de poisson préparée (macédoine,œuf mimosa,crevette,tomate)	4€70 pièce

## Entrées chaudes

Escargots de bourgogne	5€80 la dz
Coquille fruit de mer	2€90 la part
Coquille St Jacques à la normande	3€90 la part
Bouchée de fruit de mer	3€20 la part
Bouchée de ris de veau	3€90 la part
Feuilleté jambon champignon "mini 4 pers"	12€50 le kg
Feuilleté fruit de mer "mini 4 pers"	16€50 le kg
Feuilleté morilles" mini 4 pers"	38.00€ le kg
Feuilleté ris de veau "mini 4 pers"	23€50 le kg
Feuilleté St Jacques individuel	2€90 la part
Feuilleté Escargot individuel	2€90 la part
Cassolette quenelle de brochet maison , queue d'écrevisse sce nantua	4€30 la part
Cassolette ris de veau , pleurotes poêlées et crème de ciboulette	4€80 la part
Cassolette de boudin blanc sur lit de pommes poêlées	4€10 la part
Cassolette de St Jacques rôties , velouté aux champignons	4€80 la part
Boudin blanc nature "maison"	12€90 le kg
Boudin blanc aux morilles "maison"	16€90 le kg
Boudin blanc truffé à 1% "maison"	19€80 le kg
Cervelas truffé à 1% et pistaché à 2% "maison"	22€80 le kg

## Poissons chauds

Pavé de sandre , jus de xérès & huile de noisettes	4€80 la part
Pavé de saumon sce oseille	4€90 la part
Soufflé de grenouille sce riesling	4€90 la part
Lotte a l'américaine	7€50 la part
Paupiette de saumon & asperge , sce cidre & moutarde à l'ancienne	4€90 la part
Moule marinière	4€90 la part
Filet de loup sce nantua ou oseille	5€80 la part
1/2 queue de langouste cuba sce américaine	16€90 la part

## Viandes

Filet de canette farcie foie gras et pistaches sauce morilles	6€20 la part
Magret de canard sauce griotte (ou poivre vert)	5€80 la part
Civet de sanglier	6€50 la part
Biche sauce grand veneur	6€90 la part
Dinde rôtie au jus	5€50 la part
Chapon sauce cèpes	6€60 la part
Suprême de pintade sauce écrevisses	5€90 la part
Pavé de cerf sauce myrtille	7€80 la part
Pavé de quasi de veau sauce cèpes ou morilles	7€60 la part
Pavé de bœuf rumsteck sauce morilles ou poivre vert	7€60 la part

## Accompagnements

Soufflé brocoli carotte	2€20 pièce
Soufflé de potiron aux éclats de châtaignes	2€20 pièce
Champignon de paris à la provençale	3€10 la part
Champignon de paris à la crème	3€80 la part
Gratin dauphinois	2€40 la part
Gratin dauphinois aux cèpes	2€90 la part
Patia Forézien	3€40 la part
Marron au jus	3€70 la part
Pommes dauphine "maison"	14€ le kilo
Fagot de haricots	2€10 la part
Cassolette de marron façon maquaire ; (soufflé de marron , crème de lard)	3€20 la part
Cassolette risotto aux champignons	3€30 la part
Cassolette crumble de cardon & panais	3€50 la part
1/2 tomate provençale	1€10 la part
Pomme groseille	2€10 la part

### **Menu à 11€50**

Coquille de fruit de mer  
Filet de canette farcie au foie gras sce morille  
Soufflé de potiron aux éclats de châtaignes  
Pommes dauphine (3)

### **Menu à 12€90**

Terrine de gibier aux choix  
Suprême de pintade sce écrevisse  
Gratin dauphinois  
Fagots de haricots

### **Menu à 14€80**

Cassolette de quenelles de brochet "maison" ,  
queue d'écrevisses sce nantua  
Pavé de cerf sce myrtille  
Soufflé brocoli carotte  
Pommes dauphine (3)

### **Menu à 22€50**

Foie gras en plat décoré  
Pavé de saumon sce oseille & sa timbale de riz  
Pavé de boeuf ou pavé de veau ,  
(sauce au choix : cèpe, morille ou poivre vert)  
Gratin dauphinois  
1/2 tomate provençale

### **Menu petit gourmet 7€50**

Bouchée au jambon  
Paupiette de dinde au jus  
3 pommes dauphines

Pour un meilleur service , merci de nous transmettre vos commandes dans les meilleurs délais.

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