

Nos Verrines Apéritives :

Œuf des fêtes saumon et truffe.....	2€70/Pièce
Verrine Foie Gras et chutney de mangue.....	2€70/Pièce
Mise en bouche gambas, mangue.....	2€70/Pièce
Mise en bouche chorizo doux et confit de poivrons.....	2€70/Pièce
Assortiment de verrines (15 pièces)	35€00/le plateau (5 œufs des fêtes, 5 verrines Foie Gras/Chutney de Mangue, 5 mises en bouche chorizo doux confit de poivrons) soit 2 offertes
Verrine Saumon crème de roquette.....	3€90/Pièce
Verrine Noix de St Jacques.....	3€90/Pièce
Verrine Foie gras compotée de poire.....	3€90/Pièce

Nos Petits Fours



Mini chou croquant à l'escargot.....	6€50 les 6
Mini Croque Monsieur.....	6€50 les 6
Mini cheeseburger.....	6€50 les 6
Caê au Canard et foie gras 150 grs.....	5€50/Pièce
Caê aux Saumon 150 grs.....	5€50/Pièce
Mini pâté croute figues, foie gras.....	32€90/Kg
Mini pâté croute aux trompettes de la mort.....	32€90/Kg
Assortiment de petits fours prestige (30 pièces)	30€00/le plateau (6 mini pizzas, 6 mini quiches lorraine, 6 feuilletés saucisses, 6 mini croques monsieur, 6 feuilletés tapenade,)

Antipasti



Gambas à l'ail.....	4€19 les 100g
Gambas au curry doux.....	4€19 les 100 g
Marinade Gambas, St Jacques au citron.....	4€59 les 100 g
Mini Involtini.....	3€99 les 100 g
Mini Poulpe.....	3€99 les 100 g
Olives farcies aux Amandes.....	2€99 les 100 g

Foie Gras Maison

Canard.....	125€00/Kg
Canard au Piment d'Espelette.....	149€00/Kg
Canard à la Truffe.....	169€00/Kg

Les Entrées Froides

Saumon Fumé d'Ecosse.....	71€90/Kg
Saumon Fumé Sauvage d'Alaska.....	86€90/Kg
Darne de Saumon frais.....	41€90/Kg
Terrine de St Jacques	39€90/Kg
Terrine aux deux Saumons.....	35€90/Kg
Pâté croute de Brochet aux Ecrevisses.....	39€90/Kg
Pâté croute Richelieu au Foie Gras de Canard.....	39€90/Kg
Huître Marennes d'Oléron.....	13€90/dz
Crevettes Roses cuites (20/30).....	46€90/Kg
½ Queue de Langouste de Cuba.....	19€90/Pièce
Entremet Saumon et Ecrevisses.....	5€90/Pièce
Opéra Foie Gras Chutney de Mangues.....	5€90/Pièce
Exquis de Tartare de St Jacques.....	5€50/Pièce
Salade Perle Marine aux œufs de truite.....	2€09/les 100grs
Salade Gambas à la Mandarine.....	2€39/les 100grs



Les Entrées Chaudes

Cassolette de Noel en croute langoustine et st Jacques.....	7€90/Pièce
Coquille Saint Jacques.....	8€20/Pièce
Cocotte de Saumon et Moules.....	7€90/Pièce
Boudin blanc.....	21€90/Kg
Boudin blanc aux Morilles.....	27€90/Kg
Boudin blanc à la Truffe.....	29€90/Kg
Escargots de Bourgogne au beurre de Savoie et à l'ail de Lautrec.....	9€00/dz
Tourte de Noël au Chapon, Morilles et vin jaune.....	5€50/Pièce
Brioche de St Jacques et fondue de poireaux.....	5€50/Pièce
Rosace de cuisse de Grenouille, beurre persillé.....	5€50/Pièce
Bouchée à la reine.....	4€50/Pièce

Notre Sélection Prestige

Lobe de Canard éveiné IGP Sud-Ouest.....	69€90/Kg
Truffe Melanosporum.....	selon cours
Caviar Français d'Aquitaine en Coffret cadeau de 50 g.....	75€90/Pièce
Jambon cru Ibérique	99€90/Kg

Les Poissons Cuisinés

Filet de St Pierre sauce Armoricaïne.....	11€90/Pièce
Pavé de Sandre sauce Bisque d'Ecrevisse.....	11€90/Pièce
Turban de Julienne sauce saumon fumé.....	9€90/Pièce



Les Viandes Cuisinées

Cuisse de Canard confite sauce à l'orange.....	10€90/Pièce
Moelleux de Chapon sauce Foie Gras.....	10€90/Pièce
Estouffade de Sanglier éclats de Marrons.....	9€90/Pièce
Suprême de Pintade Sauce Morilles.....	10€90/Pièce



Les Garnitures

Gratin Dauphinois.....	15€90/Kg
Gratin Dauphinois à la truffe.....	21€90/Kg
Gratin de Cardons.....	18€90/Kg
Flan de Carotte.....	3€50/Pièce
Flan de Potimarron.....	3€50/Pièce
Flan de Girolles.....	4€50/Pièce
Pomme Dauphine	19€90/Kg
Beignet de Courgettes.....	24€90/Kg
Polenta aux Cèpes.....	3€50/Pièce
Cassolette Forestière d'Hiver (Girolles, Cèpes et Fèves)	4€50/Pièce
Pomme Maxime (Galette de pomme de terre).....	0€99/Pièce

Divers sur Plat



Pierrade 4 viandes	10€00/Personne
(Bœuf, Poulet, Canard, Veau)	
Raclette 4 fromage et charcuterie	10€00/personne Fromage au choix (Nature, Morbier, Fenugrec goût de noisette, Forestière) (Jambon blanc, jambon cru, rosette, coppa, filet mignon de porc à l'ail des ours, pavé aux cèpes)



Sauces Maison Vendues au Litre

Aux Ecrevisses.....	28€90/Litre
Aux Morilles.....	28€90/Litre



Les Volailles :

Dinde Fermière.....	19€90/Kg
Mini Chapon Fermier.....	24€90/Kg
Chapon Fermier.....	19€90/Kg
Poularde Fermière.....	20€90/Kg
Pintade Chaponnée Fermière.....	24€90/Kg
Oie Fermière.....	24€90/Kg
Canette Fermière.....	13€90/Kg
Caille Royale Fermière.....	18€90/Kg
Poulet de Bresse.....	21€90/Kg
Filet de Canard.....	26€90/Kg

Les Rôtis de Volailles Désossées Farcies



Rôti de Chapon.....	35€90/Kg
Rôti de Poularde.....	35€90/Kg
Rôti de Canette.....	27€90/Kg
Rôti de Pintade.....	27€90/Kg
Rôti de Dinde.....	20€90/Kg

Nos Rôtis seront farcis avec une farce fine maison ci-dessous de votre choix



Nos Farces Fine Maison

Farce fine aux Morilles.....	20€90/Kg
Farce fine aux Trompette de la Mort.....	17€90/Kg
Farce fine au Foie Gras.....	20€90/Kg

Quelques Viandes



Rosbif.....	27€90/Kg
Fondue Bourguignonne.....	35€90/Kg
Filet de Veau.....	49€90/Kg
Gigot d'Agneau Label Rouge.....	18€90/Kg
Epaule d'Agneau Label Rouge.....	17€90/Kg
Souris d'Agneau Label Rouge.....	21€90/Kg
Filet de Bœuf entier ou Tournedos.....	49€90/Kg

Nos Plateaux de Fromages :



Plateau 6 à 8 personnes : 26€00

- ½ Brillat Savarin Truffé
- 1 Morbier
- 1 Cabrioul du jardin
- 1 Tomme de Savoie
- 1 Bleu du Vercors



Plateau 8 à 10 personnes :

- 1 comté 18 mois
- 1 Brie à la Truffe
- 1 St Felicien
- 1 Cabrioul
- 1 Bleu du Vercors
- ½ Brillat Savarin Truffé



Suivez nous sur : Boucherie Maison Chambaz Varcès

Du Mardi au Samedi de 7h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h00
 13 Rue des Tanneurs 38760 Varcès
 Tel : 04.76.04.96.04

Boucher Traiteur & Fromages

"Maison Chambaz" Maître Artisan



Carte des Fêtes de Fin d'Année

Votre Boucherie sera ouverte :

Du mardi 21 décembre au jeudi 23 décembre

Et du mardi 28 décembre au jeudi 30 décembre

De 7h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h00

Les Vendredis 24 et 31 décembre 2021 de 8h00 à 15h00 Non-Stop

Afin de mieux vous servir, nous prendrons les commandes uniquement sur place au magasin jusqu'au 15 décembre 2021 pour Noël Et jusqu'au 28 décembre pour le Nouvel An Nous vous remettons un bon de commande lors votre venue (Sous réserve de disponibilités des produits)

Nous ne pourrons effectuer aucune modification ni aucune annulation à votre bon de commande ! Aucune commande ne pourra être prise par téléphone !

Guillaume et Vanessa et toute leur équipe vous souhaitent de Joyeuses Fêtes Gourmandes !!!