

Nos Verrines Apéritives :

Œuf des fêtes saumon et truffe.....	2€80/Pièce
Mise en bouche gambas, mangue.....	2€80/Pièce
Mise en bouche chorizo doux et confit de poivrons.....	2€80/Pièce
Assortiment de verrines (15 pièces)	42€00/le plateau
(5 œufs des fêtes,5 mises en bouche gambas et mangue,5 mises en bouche chorizo doux confit de poivrons)	
Verrine Saumon crème de roquette.....	4€30/Pièce
Verrine Noix de St Jacques.....	4€30/Pièce
Verrine Foie gras compotée de poire.....	4€30/Pièce

Nos Petits Fours



Mini chou croquant à l'escargot.....	6€90 les 6
Mini cheeseburger.....	6€90 les 6
Mini pâté croute foie gras.....	38€90/Kg
Mini pâté croute aux trompettes de la mort.....	34€90/Kg
Assortiment de petits fours prestige (30 pièces)	30€00/le plateau
(10 mini pizzas, 10 mini quiches lorraine, 10 feuilletés saucisses,)	

Antipasti



Gambas à l'ail.....	4€59 les 100g
Mini poivrons 3 couleurs à la ricotta	4€29 les 100 g
Mini Involtini.....	4€29 les 100 g
Mini Poulpe.....	4€29 les 100 g
Olives farcies aux Amandes.....	3€99 les 100 g

Foie Gras Maison

Canard	149€00/Kg
Canard au Piment d'Espelette.....	169€00/Kg
Lobe de Canard éveiné IGP Sud-Ouest.....	95€90/Kg

Les Entrées Froides

Saumon Fumé d'Ecosse.....	82€90/Kg
Terrine aux deux Saumons.....	39€90/Kg
Pâté croûte de Brochet aux Ecrevisses.....	41€90/Kg
Pâté croûte Richelieu au Foie Gras de Canard.....	41€90/Kg
Huître Marennes d'Oléron.....	14€50/dz
Crevettes Roses cuites (20/30)	46€90/Kg
½ Queue de Langouste de Cuba.....	21€90/Pièce
Pyramide de Saumon en gelée.....	4€30/Pièce
Opéra de saumon fumé	4€90/Pièce
Tartare de St Jacques façon Entremet.....	5€90/Pièce
Terrine de Sanglier aux Figues.....	32€90//Kg
Terrine de Canard Foie Gras et Girolles.....	38€90/Kg
Salade Perle Marine aux œufs de truite.....	2€29/les 100grs
Salade Gambas à la Mandarine.....	2€59/les 100grs



Les Entrées Chaudes

Cassolette de Noel Saumon et Gambas.....	8€50/Pièce
Coquille Saint Jacques.....	8€50/Pièce
Boudin blanc.....	23€90/Kg
Boudin blanc aux Morilles.....	29€90/Kg
Boudin blanc à la Truffe.....	32€90/Kg
Escargots de Bourgogne au beurre de Savoie et à l'ail de Lautrec.....	9€20/dz
Tourte de Noël au Chapon crème de Girolles et Foie gras.....	5€50/Pièce
Tourte de Noix de st Jacques ris de veau	5€50/Pièce
Tourte de cuisse de Grenouille, beurre persillé.....	5€50/Pièce
Bouchée à la reine.....	4€90/Pièce

Sauces Maison Vendues au Litre

Aux Ecrevisses.....	32€90/Litre
Aux Morilles.....	32€90/Litre

Les Poissons Cuisinés

Filet de Lotte sauce Armoricaine.....	15€90/Pièce
Pavé d'Omble Chevalier sauce Velouté de st Jacques.....	11€90/Pièce
Dos de Loup de Mer sauce Bisque d'Ecrevisse.....	11€90/Pièce



Les Viandes Cuisinées

Pavé de veau rosé cuisson basse température Sauce Morilles.....	15€90/Pièce
Moelleux de Chapon sauce Foie Gras.....	10€90/Pièce
Civet de Cerf aux Griottes.....	10€90/Part
Estouffade de Sanglier éclats de Marrons.....	10€90/Part
Suprême de Pintade Sauce Morilles.....	11€90/Pièce



Les Garnitures

Gratin Dauphinois.....	16€90/Kg
Gratin Dauphinois à la Truffe.....	22€90/Kg
Gratin de Cardons.....	20€90/Kg
Flan de Carotte.....	3€70/Pièce
Flan d'Epinard.....	3€70/ Pièce
Cassolette de Potiron en croûte	5€50/Pièce
Pomme Dauphine	22€90/Kg
Beignet de Courgettes.....	26€90/Kg
Polenta Nature.....	3€50/Pièce
Fondant de Vitelotte aux éclats d'Amandes.....	3€70/Pièce
Cassolette Forestière d'Hiver (Girolles, Cèpes et Fèves)	4€90/Pièce

Divers sur Plat



Pierrade 4 viandes	11€00/Personne
(Bœuf, Poulet, Canard, Veau)	
Raclette 4 fromage et charcuterie	12€00/personne
Fromage au choix	
(Nature, Fumée, Fenugrec goût de noisette, Forestière)	
(Jambon blanc, jambon cru, rosette, coppa, filet mignon de porc, pavé aux cèpes)	





Les Volailles :

Dinde Fermière.....	23€90/Kg
Mini Chapon Fermier.....	26€90/Kg
Chapon Fermier.....	22€90/Kg
Poularde Fermière.....	23€90/Kg
Pintade Chaponnée Fermière.....	25€90/Kg
Canette Fermière	17€90/Kg
Caille Royale Fermière.....	21€90/Kg
Filet de Canard.....	34€90/Kg

Les Rôtis de Volailles Désossées Farcies



Rôti de Chapon.....	38€90/Kg
Rôti de Poularde.....	38€90/Kg
Rôti de Canette.....	29€90/Kg
Rôti de Pintade.....	29€90/Kg
Rôti de Dinde.....	24€90/Kg

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



Nos Farces Fine Maison

Farce fine aux Morilles.....	21€90/Kg
Farce fine aux Trompette de la Mort.....	18€90/Kg
Farce fine au Foie Gras.....	21€90/Kg

Quelques Viandes



Rosbif.....	29€90/Kg
Fondue Bourguignonne.....	37€90/Kg
Filet de Veau.....	51€90/Kg
Gigot d'Agneau Label Rouge.....	19€90/Kg
Epaule d'Agneau Label Rouge.....	18€90/Kg
Souris d'Agneau Label Rouge.....	22€90/Kg
Filet de Bœuf entier ou Tournedos.....	51€90/Kg

Nos Plateaux de Fromages :



Plateau 6 à 8 personnes : 28€00

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



Plateau 8 à 10 personnes : 38€00

1 comté 18 mois
 1 Brie à la Truffe
 1 St Félicien
 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

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

Boucher Traiteur & Fromages

"Maison Chambaz" Maître Artisan



Carte des Fêtes de Fin d'Année

Votre Boucherie sera ouverte :

Du mardi 20 décembre au vendredi 23 décembre
 Et du mardi 27 décembre au vendredi 30 décembre
 De 7h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h00

Les Samedis 24 et 31 décembre 2022
 De 8h00 à 15h00 Non-Stop

Afin de mieux vous servir, nous prendrons
 les commandes uniquement sur place au
 magasin jusqu'au 15 décembre 2022 pour
 Noël

Et jusqu'au 28 décembre pour le Nouvel An

(Sous réserve de disponibilités des produits)

Nous vous remettons un bon de commande lors votre venue

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

