

Nos Verrines Apéritives :

Œuf des fêtes saumon et truffe.....	2€90/Pièce
Œuf des fêtes aux crevettes.....	2€90/Pièce
Mise en bouche gambas, mangue.....	2€90/Pièce
Mise en bouche chorizo doux et confit de poivrons.....	2€90/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€80/Pièce
Verrine Noix de St Jacques.....	4€80/Pièce
Verrine Foie gras compotée de poire.....	4€80/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 au poulet moutarde.....	34€90/Kg
Assortiment de petits fours prestige (30 pièces).....	35€00/le plateau
6 mini pizzas, 6 mini quiches lorraine, 6 croquetas de jambon ibérique, 6 mini bouchées de Brie, 6 mini choux escargots	

Antipasti



Gambas à l'ail.....	4€99 les 100g
Gambas au curry doux.....	4€99 les 100 g
Gambas à l'Espagnole.....	4€99 les 100 g
Mini Poulpe.....	4€59 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
Huitre Marennes d'Oléron.....	14€50/dz
Crevettes Roses cuites (20/30).....	46€90/Kg
½ Queue de Langouste de Cuba.....	21€90/Pièce
Douceur de foie gras et pomme façon Tatin.....	5€90/Pièce
Exquis de Noix de St Jacques façon tartare.....	5€90/Pièce
Terrine de Pintade aux Trompettes de mort.....	32€90//Kg
Terrine de Canard Foie Gras et Girolles.....	40€90/Kg
Salade Perle Marine aux œufs de truite.....	2€39/les 100grs
Salade Gambas à la Mandarine.....	2€69/les 100grs



Les Entrées Chaudes

Cassolette de Noël Saumon et Gambas.....	8€50/Pièce
Coquille Saint Jacques.....	8€50/Pièce
Chalet de Noël aux St Jacques.....	8€50/Pièce
Boudin blanc.....	23€90/Kg
Boudin blanc aux Morilles.....	29€90/Kg
Boudin blanc à la Truffe.....	33€90/Kg
Escargots de Bourgogne au beurre de Savoie et à l'ail de Lautrec.....	9€20/dz
Tourte de Canard aux Cèpes.....	5€50/Pièce
Tourte de Noix de st Jacques ris de veau.....	5€50/Pièce
Couronne de Noël aux Fruits de Mer.....	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

Caviar d'Aquitaine en coffret 50g.....	89€00 Pièce
--	-------------

Les Poissons Cuisinés

Pavé de Saumon sauce Velouté de st Jacques.....	11€90/Pièce
Pavé de Sandre 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.....	11€90/Pièce
Civet de Cerf aux Griottes.....	11€90/Part
Estouffade de Sanglier éclats de Marrons.....	11€90/Part
Suprême de Pintade Sauce Morilles.....	11€90/Pièce



Les Garnitures

Gratin Dauphinois.....	17€90/Kg
Gratin Dauphinois à la Truffe.....	23€90/Kg
Gratin de Cardons.....	22€90/Kg
Flan de Carotte.....	3€70/Pièce
Flan d'Épinard.....	3€70/Pièce
Pomme Dauphine.....	22€90/Kg
Beignet de Courgettes.....	26€90/Kg
Polenta Nature.....	3€70/Pièce
Poêlée Forestière d'hiver (Girolles, Cèpes, fèves, pomme de terre grenaille 180grs/pers).....	4€90/Part

Divers sur Plat



Pierrade 4 viandes.....	12€00/Personne
(Bœuf, Poulet, Canard, Veau)	
Raclette 4 fromage et charcuterie.....	12€00/personne
Fromage au choix	
(Nature, Morbier, Fenugrec goût de noisette, Ail des Ours)	
(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.....	23€90/Kg
Poularde Fermière.....	23€90/Kg
Pintade Chaponnée Fermière.....	25€90/Kg
Canette Fermière.....	18€90/Kg
Caille Royale Fermière.....	23€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.....	25€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.....	30€90/Kg
Fondue Bourguignonne.....	37€90/Kg
Filet de Veau.....	52€90/Kg
Gigot d'Agneau Label Rouge.....	20€90/Kg
Epaule d'Agneau Label Rouge.....	19€90/Kg
Souris d'Agneau Label Rouge.....	23€90/Kg
Filet de Bœuf entier ou Tournedos.....	52€90/Kg
Côte de Bœuf Maturée (Race : Black Angus).....	63€90/Kg

Nos Plateaux de Fromages :



Plateau 6 à 8 personnes : 29€00

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



Plateau 8 à 10 personnes : 39€00

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



Boucher Traiteur & Fromages "Maison Chambaz" Maître Artisan

Joyeuses Fêtes



Votre Boucherie sera ouverte :

Du mardi 19 décembre au samedi 23 décembre

Et du mercredi 27 décembre au samedi 30 décembre

De 7h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h00

Les Dimanches 24 et 31 décembre 2023

De 8h00 à 12h30 Non-Stop

Votre Boucherie sera fermée le mardi 26 décembre

Le mardi 2 et le mercredi 3 janvier 2024

Afin de mieux vous servir, nous prendrons les commandes uniquement sur place au magasin jusqu'au 15 décembre 2023 pour Noël Et jusqu'au 28 décembre pour le Nouvel An

(Sous réserve de disponibilité des produits)

Nous vous remettons un bon de commande lors votre venue

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

Suivez-nous sur Facebook : Boucherie Maison Chambaz Vercors

Ou sur notre site internet : maison-chambaz.fr

Du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h

Tel : 04.76.04.96.04