

### Nos Verrines Apéritives :

Œuf des fêtes saumon et truffe.....	2€90/Pièce
Mise en bouche Foie gras et chutney d'abricot.....	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

### Nos Petits Fours



Mini chou croquant à l'escargot.....	7€90 les 6
Mini cheeseburger.....	7€90 les 6
Mini pâté croute foie gras.....	38€90/Kg
Assortiment de petits fours prestige (30 pièces).....	35€00/le plateau
6 mini pizzas, 6 mini quiches lorraine, 6 mini bouchées de Brie, 6 mini choux escargots, 6 feuilletés saucisses	

### Antipasti



Gambas à l'ail.....	4€99 les 100g
Gambas au curry doux.....	4€99 les 100 g
Involtini.....	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
Canard aux Truffes.....	189€00/Kg
Lobe de Canard éveiné IGP Sud-Ouest.....	95€90/Kg

### Les Entrées Froides

Saumon Fumé d'Ecosse.....	85€90/Kg
Terrine aux deux Saumons.....	43€90/Kg
Pâté croûte de Brochet aux Ecrevisses.....	43€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
Exquis de Noix de St Jacques façon tartare.....	5€90/Pièce
Terrine de Sanglier aux olives.....	32€90//Kg
Terrine de Canard Foie Gras et Pistache.....	42€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 Noel Saumon et Gambas.....	8€90/Pièce
Coquille Saint Jacques.....	8€90/Pièce
Chalet de Noël aux St Jacques.....	8€90/Pièce
Boudin blanc.....	24€90/Kg
Boudin blanc aux Morilles.....	30€90/Kg
Boudin blanc à la Truffe.....	35€90/Kg
Escargots de Bourgogne au beurre de Savoie et à l'ail de Lautrec.....	9€50/dz
Tourte de Canard aux Cèpes.....	5€50/Pièce
Tourte de Noix de st Jacques ris de veau.....	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 Sandre sauce Velouté de st Jacques.....	11€90/Pièce
Filet de St Pierre 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
Gratin de courge et éclats de marrons.....	20€90/Kg
Flan de Carotte.....	3€70/Pièce
Pomme Paillason.....	1€10 Pièce
Pomme Dauphine.....	22€90/Kg
Polenta Nature.....	3€70/Pièce
Poêlée Forestière d'hiver (Griottes, Cèpes, fèves, pomme de terre grenaille 150grs/pers).....	4€90/Part

### Divers sur Plat



Pierrade 4 viandes.....	12€00/Personne
(Bœuf, Poulet, Canard, Veau)	
Raclette 4 fromage et charcuterie.....	13€00/personne
Fromage au choix	
(Nature, Fenugrec, Forestière, Fumée)	
(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.....	19€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.....	55€90/Kg
Gigot d'Agneau.....	21€90/Kg
Epaule d'Agneau.....	20€90/Kg
Souris d'Agneau.....	23€90/Kg
Filet de Bœuf entier ou Tournedos.....	55€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



Suivez-nous sur Facebook ou Instagram : Boucherie Maison Chambaz Varcès

Ou sur notre site internet : [maison-chambaz.fr](http://maison-chambaz.fr)

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

Tel : 04.76.04.96.04

# Boucher Traiteur & Fromages "Maison Chambaz" Maître Artisan



### Horaires d'ouvertures pendant les fêtes:

Du mardi 17 décembre au samedi 21 décembre  
De 7h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h00

Le lundi 23 décembre  
De 7h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h00

Le mardi 24 décembre de 8h00 à 12h30  
Fermée le 25 et 26 décembre

Du Vendredi 27 décembre au samedi 28 décembre  
De 7h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h00

Le lundi 30 décembre  
De 7h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h00

Le mardi 31 décembre de 8h00 à 12h30  
Fermé le 1<sup>er</sup> et 2 janvier 2025

Réouverture le vendredi 3 janvier 2025

Afin de mieux vous servir, nous prendrons les commandes uniquement sur place au magasin

**Jusqu'au 14 décembre 2024 pour Noël**

**Et jusqu'au 28 décembre pour le Nouvel An**

(Sous réserve de disponibilité des produits)

Nous ne pourrons effectuer aucune modification ni aucune annulation à votre bon de commande !

Aucune commande ne pourra être prise par téléphone !