



04 27 76 05 14



boucheriebourg.fr



321 chemin Garnier
42370 - St-Haon-le-Vieux



contact@boucheriebourg.fr



« Infos horaires et jours d'ouverture et de fermeture
pendant Noël : voir dernière page »

Côte traiteur



FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON

En tranches ou en bloc - Comptez 50 à 80g par personne

L'incontournable des fêtes, préparé par Bourg Père et Fils !

135€
le Kg

Entrées

Prix à la part

- Boudin blanc nature 1€90
1 pièce (≈150g)

- Terrine aux
Noix de Saint Jacques 5€10
1 belle tranche (≈150g)

- Pâté croûte
Pintade griottines 4€90
1 belle tranche (≈150g)

- Feuilleté aux Escargots 5€10
1 pièce (≈130g)



Accompagnements

Prix à la part

- Pommes dauphines 3€50
3 grosses pièces

- Gratin dauphinois 3€50
1 belle part (≈250g)

- Purée de pommes de terre à la truffe 4€50
1 belle part (≈200g)

Nous vous invitons à commander le plus tôt possible afin
d'améliorer notre organisation et de ce fait la qualité de notre service.
Merci de votre compréhension !

Côté Boucherie



Volailles Festives Fermières



Contenu	PRIX au kg
Dinde fermière LABEL Vert Forez - 180 jours 3kg500 à 4kg500 - 6 à 10 personnes	17€90
Chapon fermier LABEL Vert Forez - 150 jours 3kg500 à 4kg500 - 6 à 10 personnes	17€90

Une Volaille encore plus SAVOUREUSE ?

Sublimez votre volaille avec nos farces fines MAISON !

- Foie gras et figues
- Champignons forestiers
- Miel et mandarines

Nous farcirons votre Volaille
pour un résultat gourmand et prêt à cuire !

Comptez 300 à 400g environ de farce fine par volaille

Farce fine - 19€90 le Kg



Contenu	PRIX au kg
Poularde fermière - 180 jours - 2kg500 environ - 6 à 8 personnes	23€90
Pintade chaponnée fermière - 160 jours - 2kg500 environ - 6 à 8 personnes	23€90
Coq fermier - 3kg environ (coupé en morceaux) - 8 à 10 personnes	14€90
Cuisse de pintade - à la pièce (200g environ) - Comptez 1 cuisse par personne	19€90
Tournedos de canard - à la pièce (150 à 200g) - Comptez 1 tournedos par personne	29€90
Rôti filet de canard - Comptez 200 à 250g par personne	29€90
Paupiette de Chapon farcie aux Morilles - à la pièce (160 à 180g)	37€90
Paupiette de Pintade farcie aux Cèpes et Marrons - à la pièce (160 à 180g)	37€90

Le prix peut varier en fonction du poids exact des produits

Côté Boucherie



Boeuf fermier



Contenu	PRIX au kg
<i>Filet de Boeuf en Rôti</i> - Comptez 200 à 250g par personne	42€00
<i>Filet de Boeuf en Tournedos</i> - 150 à 200g - Comptez 1 tournedos par personne	42€00
<i>Rôti de Boeuf pièce noble</i> - Comptez 200 à 250g par personne	26€90
<i>Pavé de Boeuf pièce noble</i> - 150 à 200g - Comptez 1 pavé par personne	26€90
<i>Rôti de Boeuf Faux-Filet</i> - Comptez 200 à 250g par personne	26€90
<i>Pavé de Boeuf Faux-Filet</i> - 150 à 200g - Comptez 1 pavé par personne	26€90



Veau fermier



Contenu	PRIX au kg
<i>Rôti de Veau pièce noble</i> - Comptez 200 à 250g par personne	27€90
<i>Pavé de Veau pièce noble</i> - 150g à 200g - Comptez 1 pavé par personne	27€90

Le prix peut varier en fonction du poids exact des produits

Côté Boucherie

Filet Mignon de porc farcis festifs



- Farces fines maison au choix -

- Foie gras et figues
- Champignons forestiers
- Miel et mandarines

21€90
le Kg

Filet Mignon préparé pour le nombre
de convives que vous souhaitez !

- Comptez 200 à 250g par personne -



Rôti farcis festifs



Rôtis généreux et savoureux qui sublimeront vos fêtes !

Contenu	- Farce fines MAISON au choix -	PRIX au kg
Rôti de Porc farci	• Foie gras et figues • Champignons forestiers • Miel et mandarines	17€90
Rôti de Dinde farci	• Foie gras et figues • Champignons forestiers • Miel et mandarines	20€90
Rôti de Veau farci	• Foie gras et figues • Champignons forestiers • Miel et mandarines	26€90

↪ Rôti préparé pour le nombre de convives que vous souhaitez ! ↪

- Comptez 200 à 250g par personne -

Nous vous invitons à commander le plus tôt possible afin
d'améliorer notre organisation et de ce fait la qualité de notre service.
Merci de votre compréhension !

Côte Convivialité

Prix à la part

« Choucroute garnie » <u>AVEC</u> pommes de terre • Pommes de terre • Choux • Saucisson cuit Saucisse de Strasbourg et Francfort • Poitrine de porc cuite	8€90
« Choucroute garnie » <u>SANS</u> pommes de terre • Pommes de terre • Choux • Saucisson cuit Saucisse de Strasbourg et Francfort • Poitrine de porc cuite	8€40
Plateau « Raclette » <u>AVEC</u> fromage • Fromage artisanal (fromagerie locale) • Jambon blanc • Jambon cru • Salami • Bacon • Chorizo • Coppa	9€90
Plateau « Raclette » <u>SANS</u> fromage • Jambon blanc • Jambon cru • Salami • Bacon • Chorizo • Coppa	5€90
Plateau « 4 charcuteries » • Saucisson sec • Pâté campagne • Jambon blanc • Jambon cru	4€90

Prix au kg

« Fondue Bœuf » Comptez 200 à 250g par personne	26€90
« Fondue Dinde » Comptez 200 à 250g par personne	17€90

Prix au kg

« Pierrade » • Boeuf : 26€90 • Dinde : 17€90 • Veau : 27€90 • Poulet : 17€90 • Porc : 12€90 • Canard : 29€90	Viandes coupées finement ! Le prix dépendra du nombre de personnes et des viandes choisies ! Comptez 250g de viande par personne au total
---	--

Le prix peut varier en fonction du poids exact des produits

Idées gourmandes pour faire plaisir à vos proches !

Paniers Garnis

Faites plaisir à vos proches, à votre famille ou à vos amis !

« Le Trio Rustique »

1 saucisson sec
1 pavé sec
1 terrine

18€



« L'Apéro Parfait »

1 saucisson sec
1 pavé sec
1 terrine
1 bouteille de vin

25€



« Le Duo Gourmand »

2 saucissons secs
2 pavés secs

23€



Disponibles au magasin ou sur commande !

Vous souhaitez un panier personnalisé ? Contactez-nous !

Chèque cadeau

Faites plaisir facilement !

Offrez un cadeau qui fait toujours plaisir :
un chèque cadeau valable sur l'ensemble de nos produits !

Vous choisissez librement le montant, et nous vous remettons le chèque cadeau
Il ne vous restera plus qu'à l'offrir à la personne de votre choix !

La personne bénéficiaire pourra ensuite passer commande par téléphone, par mail ou
directement sur notre site, puis nous remettre le chèque cadeau.

Jours et horaires pour Noël

Boucherie OUVERTE

LUNDI 22 DÉCEMBRE : 7h00 à 13h00 - 14h00 à 18h00

MARDI 23 DÉCEMBRE : 7h00 à 13h00 - 14h00 à 18h00

MERCREDI 24 DÉCEMBRE : 7h00 à 12h00

BOUCHERIE FERMÉE : JEUDI 25 DÉCEMBRE

PAS DE LIVRAISON À DOMICILE LES 23 ET 24 DÉCEMBRE

VENDREDI 26 DÉCEMBRE : 7h00 à 13h00 - 14h00 à 18h00

SAMEDI 27 DÉCEMBRE : 7h00 à 12h00

Fermeture de fin d'année

*Votre Boucherie sera fermée du
DIMANCHE 28 décembre au LUNDI 5 janvier (inclus)*

Fermeture le Samedi 27 décembre à 12h00

Réouverture le Mardi 6 janvier !

Pour le Jour de l'An, nous avons choisi de fermer afin de prendre quelques jours de repos. Étant seulement deux (père et fils), nous profitons de cette pause pour nous ressourcer et revenir en pleine forme pour vous accueillir en 2026.

Merci pour votre compréhension.

*Nous vous souhaitons un Joyeux Noël 2025
et vous adressons nos meilleurs vœux pour 2026 !*

Si vous avez des questions, contactez-nous !



contact@boucheriebourg.fr



04 27 76 05 14



boucheriebourg.fr



321 chemin Garnier
42370 - St-Haon-le-Vieux