

Joyeuses Fêtes



Spécialités ...

Pain surprise	35,00€/Pce
Toasts Froids	0,90€/Pce
Toasts Chauds	0,90€/Pce
Verrines	1,00€/Pce
Boudin Noir Antillais	18,95€/Kg
Ballotine de Volaille	20,95€/Kg
Ballotine Dinde, Sanglier, Pintade	6,50€/Pce
Demi Langouste préparée	19,00€/Pce
Mille Crêpes Crudités	16,95€/Kg
Mille Crêpes Saumon	18,95€/Kg
Saumon fumé Norvégien	63,90€/Kg
Darnes de Saumon farcie	45,95€/Kg
Maraichère de St-Jacques	4,50€/Pce
Fond Artichaud Norvégien	4,95€ Pce
Nouveau Hure de Saumon	26,95€/Kg
Nouveau Terrine de l'océan	28,95€/Kg
Foie Gras de Canard	110,90€/Kg
Foie Gras au Piment d'Espelette ...	82,90€/Kg
Les Poissons :	
Duo Poissons et ses légumes	9,95€/Pce
Trilogie de Poisson	7,90€/Pce
Filet St-Pierre Sce Champagne	8,95€/Pce
Pavé de Saumon à l'Oseille	8,95€/Pce
Blanquette de Poissons	9,95€/Pce

... de la Maison

Coquille St-Jacques	5,00€/Pce
Escargots	6,50€ La Douzaine
Bouchée à la reine	2,80€/Pce
Bouchée Fruit de Mer	3,20€/Pce
Bouchée Ris de Veau	5,15€/Pce
Crêpe Scandinave	2,90€/Pce
Cassolette Escargots	4,50€/Pce
Cassolette Ris de Veau grd mère ...	7,50€/Pce
Boudin Blanc Nature	16,95€/Kg
Boudin Blanc au Foie Gras	21,95€/Kg
Boudin Blanc aux Morilles	18,95€/Kg
Boudin Blanc Ris de Veau, champ	22,95€/Kg
Les Plats avec accompagnements :	
Suprême Pintade sce Forestière ...	9,95€ la part
Pavé de cerf sce Grand Veneur	10,90€ la part
Chapon sce cidre	10,90€ la part
Magret de Canard sce champ	10,90€ la part
Pavé de Veau sce champ	10,90€ la part
Caille sce Pommeau	9,90€ la part
Souris Agneau	15,95€ la part
Ris de Veau sce grand mère	15,95€ la part
Filet Mignon Porc au cidre	9,95€ la part
Fondant de Pintadeau au cidre	10,90€ la part

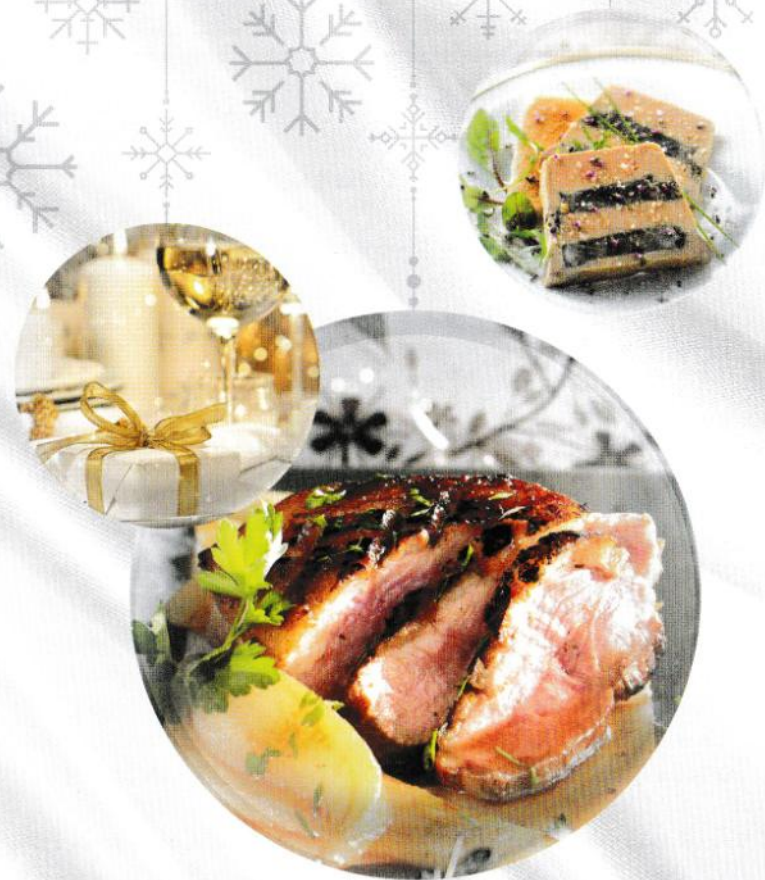
*Toute l'équipe de la Boucherie ALARD
vous souhaite de Bonnes Fêtes de fin d'année !*



BOUCHERIE ALARD
4 rue Guynemer
76590 LONGUEVILLE-SUR-SCIE
02 35 50 29 34



Photos non contractuelles - Crédit photos : Sucre Salé, iStock, Adobe Stock - Ne pas jeter sur la voie publique - Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés



*Le meilleur
de votre artisan
pour des fêtes d'exception*

SARL BOUCHERIE ALARD
BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR
LONGUEVILLE SUR SCIE





Menu Lutin 8,00€

1 Petit Canard ou 1 Ourson

1 Steak Haché ou Émincé de Dinde en sauce

Pommes Dauphines

1 Surprise

Menu à 20,00€

1 Tranche de Ballotine de Volaille

1 Tranche de Saumon Fumé

1 Médaille de Foie Gras

1 Boudin Blanc

12 Escargots

Suprême de Pintade s/c Forestière

Tournedos Bœuf s/c Poivre

Tournedos Canard s/c Foie Gras

2 Accompagnements au choix :

Gratin Dauphinois

Tomate Surprise

Râpé Pommes de Terre

Purée de Patates Douces

Brochette de Fromages

Buchette 3 Chocolats

Buchette Chocolat Blanc - Fraise

Buchette Framboise - Citron Meringué

*** 1 au choix entre chaque***
sauf accompagnements.

Menu à 25,00€

4 Toasts Chauds Assortis

1 Tranche de Ballotine

1 Tranche de Saumon Fumé

1 Médaille Foie gras

1 Boudin Blanc

12 Escargots

1 Coquille de Poisson, Fruit de mer

1 Coquille St-Jacques

Suprême de Pintade s/c Forestière

Tournedos de Bœuf s/c Poivre

Tournedos de Canard s/c Foie Gras

Sauté de Chevreuil

Pavé de Saumon à l'Oseille, Poireaux

Blanquette de Poissons, Julienne de Légumes

2 accompagnements au choix :

Gratin Dauphinois

Tomate Surprise

Râpé Pommes de Terre

Purée de Patates douces

Fagots Haricots Vert

Brochette de Fromages

Buchette 3 Chocolats

Buchette Chocolat Blanc - Fraise

Buchette Framboise - Citron Meringué



Menu à 35,00€

4 Toasts Chauds + 4 Toasts Froids

1 Tranche de Ballotine de Volaille

1 Tranche de Saumon Fumé

1 Médaille de Foie gras

1 Boudin Blanc

12 Escargots

1 Coquille de Poisson, Fruit de mer

1 Coquille St-Jacques

Suprême de Pintade s/c Forestière

Tournedos Bœuf s/c Poivre

Tournedos Canard s/c Foie Gras

Sauté Chevreuil

Chapon Cidre de Noël

Pavé de Saumon à l'Oseille, Poireaux

Blanquette de Poisson, Julienne de légumes

2 accompagnements au choix :

Gratin Dauphinois

Tomate Surprise

Râpé Pommes de terre

Purée de Patates douces

Fagots Haricots Verts

Brochette de Fromages

Buchette 3 Chocolats

Buchette Chocolat Blanc - Fraise

Buchette Framboise - Citron Meringué

Les menus sont à nous retourner au plus tard

*Le Dimanche 20 Décembre pour retrait le
jeudi 24 décembre.

*Le Dimanche 27 Décembre pour retrait le
jeudi 31 décembre.

Nos Viandes, Gibiers, Volailles et Garnitures :

Viandes :

Tournedos de Filet Bœuf 49,95€/Kg

Façon Tournedos 29,95€/Kg

Rôti Bœuf 22,95€/Kg

Côte à l'os 20,95€/Kg

Gigot avec os 19,95€/Kg

Ris de Veau 55,95€/Kg

Noix de Veau à Rôtir 24,95€/Kg

Gibiers :

Rôti de Biche 25,95€/Kg

Tournedos de Biche 29,95€/Kg

Rôti de Chevreuil 31,95€/Kg

Rôti de Sanglier 22,95€/Kg

Volailles :

Dinde Fermière effilée 16,95€/Kg

Dinde Classe A PAC 10,95€/Kg

Chapon de la région effilé 19,95€/Kg

Poularde 17,95€/Kg

Oie effilée 19,95€/Kg

Pintade Chaponnée effilée 19,95€/Kg

Couple de Faisan prix selon cours

Tournedos de Canard 27,95€/Kg

Rôti Chapon Farci (figues, abricots) 30,95€/Kg

Rôti Pintade Farci 26,95€/Kg

Caille Farcie 30,95€/Kg

Rôti Canette Farci 26,95€/Kg

Gigot Maître d'hôtel 23,90€/Kg

Accompagnements: 2,00€/pièce

Râpé Pommes de terre

Beignet aux Cèpes

Gratin Dauphinois

Tomate Surprise

Fagots Haricots Vert

Poêlée Champignons