



LA BOUCHERIE
des Copains

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR

Menu

**FÊTES DE
FIN D'ANNÉE**

BLAGNAC • CARMES • MINIMES

*De la Passion
naît le Partage*



Pour commander

POUR NOËL

Pensez à passer vos commandes
avant le 21 Décembre

POUR LE JOUR DE L'AN

Pensez à passer vos commandes
avant le 28 Décembre



Entrées

Bouchées à la Reine Maison	la pièce	6,90€
Boudin blanc nature à l'ancienne	le kg	19,90€
Boudin blanc truffé 1%	le kg	29,90€
Coquilles St-Jacques à la normande	la pièce	6,90€
Escargots de Bourgogne	les 12 pièces	11,90€
<i>(Maison BILLOT)</i>		
Foie gras Maison	le kg	99,90€
<i>(Provenance Samatan GERS)</i>		
Petits fours	les 36 pièces	31,90€
Pata-Negra	les 100 g tranchés mains	13,50€
Saumon Fumé Label Rouge	le kg	69,90€

Pâtés en croûte

Canard/pistaches	le kg	27,90€
Oie/pêches	le kg	32,90€
Pintade/morilles	le kg	27,90€

Farces

Farce aux marrons	le kg	20,90€
Farce aux cèpes	le kg	24,90€
Farce foie gras Maison	le kg	29,90€
<i>(10% de foie gras)</i>		

**Toutes nos farces sont faites à base de porc, œufs, assaisonnements.*



Volailles

Caille <i>≈ 240 g - 1 pers</i>	la pièce	4,90€
Canette <i>≈ 1,7 à 2,1 kg - 4 pers</i>	le kg	14,90€
Chapon fermier <i>≈ 2,7 à 4,0 kg - 6 à 8 pers</i>	le kg	17,90€
Dinde fermière <i>≈ 3,6 à 4,2 kg - 4 à 6 pers</i>	le kg	19,90€
Magret IGP GERS <i>≈ 400 g - 2 pers</i>	le kg	31,90€
Oie fermière d'Anjou <i>≈ 3,1 à 4,8 kg - 6 à 8 pers</i>	le kg	29,90€
Pigeonneau <i>≈ 450 g - 2 pers</i>	le kg	34,90€
Pintade fermière <i>≈ 1,6 à 2,0 kg - 4 pers</i>	le kg	14,90€
Pintade fermière chaponnée <i>≈ 2,1 à 2,5 kg - 4 à 6 pers</i>	le kg	21,90€
Poularde fermière <i>≈ 2,2 à 2,6 kg - 4 pers</i>	le kg	16,90€

**Toutes nos volailles sont élevées en pleine liberté au cœur des Landes ou du Gers.*

VOLAILLE D'ASTARAC :

La durée d'élevage et la finition en plein air, permettent un engraissement superficiel important qui lui confère un goût prononcé, une onctuosité de chair et une finesse en bouche exceptionnelle.

Chapon Noir d'Astarac Bigorre	le kg	35,90€
<i>≈ 2,5 à 3,2 kg - 4 à 6 pers</i>		
Poularde Noire d'Astarac Bigorre	le kg	30,90€
<i>≈ 1,8 kg - 4 pers</i>		

VOLAILLE DE BRESSE :

Préférée des amateurs de bonne chair et des chefs cuisiniers les plus renommés, la Volaille de Bresse est présente sur toutes les bonnes tables de France. Avec ses couleurs Bleu-Blanc-Rouge et son goût fin, elle saura vous séduire en toutes circonstances !

Chapon de Bresse <i>≈ 3,4 à 4,0 kg - 6 à 8 pers</i>	le kg	49,90€
Poularde de Bresse <i>≈ 1,8 à 2,3 kg - 4 pers</i>	le kg	45,90€



Spécialités des copains

Caille farcie figues/foie gras Maison la pièce **8,90€**
≈ 350 g - 1 pers

Filet de bœuf Rossini truffe/foie gras le kg **89,90€**
(minimum 1 kg)

Le chapon fermier poché le kg **26,90€**
≈ 4 à 5 kg - 6 à 8 pers - Quantité limitée

Un chapon farci (farce fine marrons/cèpes) précuit sous-vide dans son jus et agrémenté d'aromates. Vous n'aurez plus qu'à sortir votre volaille du frigo 1h avant sa cuisson. Préchauffer le four à 180°C 1h30 de cuisson pour un gros chapon. Recouvrir et laisser reposer la volaille 30 minutes, four éteint. C'est prêt !



Du 1^{er} au 24 décembre, tentez de remporter un cadeau chaque jour grâce à notre calendrier de l'avent (exclusivement sur Instagram)

Rôti de chapon farci marrons/cèpes le kg **29,90€**
≈ 1,8 à 2,5 kg - 6 à 8 pers

Rôti de magret foie gras Maison le kg **49,90€**
≈ 800 g à 1 kg - 2 à 4 pers

Rôti de magret pêches/pistaches le kg **34,90€**
≈ 500 g à 700 g - 2 à 3 pers

Rôti de magret au piment d'Espelette le kg **34,90€**
≈ 800 g à 1 kg - 2 à 4 pers

Rôti de poularde farcie aux girolles le kg **28,90€**
≈ 1,5 à 2 kg - 4 à 6 pers

*Toutes nos farces sont faites à base de porc, œufs, assaisonnements.

La cave d'exception

BLONDE DE GALICE :

Sélectionnée
à Madrid

Nourrie à l'herbe grasse des près de la "Bretagne Espagnole" durant des années et considérée comme l'une des plus raffinée, la viande de Galice possède des caractéristiques dignes des plus grandes races de ce monde. Maturée environ 21j vous y retrouverez un léger goût beurré, aux arômes épicés et iodés.

Disponible uniquement à la Boucherie des Minimes

Côte le kg **89,90€**

Faux-Filet le kg **99,90€**

NOIRE DE BALTIQUE :

Sélectionnée
à Madrid

Élevée aux abords de la mer Baltique, elle profite d'une végétation dense pour obtenir un engraissement naturel très fort. La viande est ensuite maturée environ 21j pour lui donner un parfum subtil de noix de cajou.

Disponible uniquement à la Boucherie de Blagnac et des Carmes

Côte le kg **89,90€**

Faux-Filet le kg **99,90€**

BOEUF WAGYU 100% FRANÇAIS :



Sélectionné à la Manade
Margé (Vendres 34350)

Élevé en pleine nature sur des sols marécageux et proche de la mer, il profite d'une alimentation uniquement à l'herbe qui lui donne un magnifique persillage. Maturé 28j vous y retrouvez un léger goût beurré aux arômes salins.

Côte le kg **189,90€**

Faux-Filet le kg **199,90€**

BOEUF WAGYU KAGOSHIMA :

Provenance
Japon

Exclusivement élevé au Japon d'après des méthodes artisanales et ancestrales Japonaises inimitables, il représente une viande gourmande, légèrement saline, qui fond dans votre bouche, apportant une expérience unique.

Vendu en tranche ≈ 100 g sous-vide le kg **280€**



Les incontournables des copains

AGNEAU DES PYRÉNÉES :

Carré d'agneau \approx 2 à 3 côtes / pers le kg **34,90€**

Épaule \approx 4 pers - 1,1 kg à 1,7 kg le kg **22,90€**

Gigot \approx 5 à 8 pers - 2,2 kg à 3,2 kg le kg **24,90€**

Noisette \approx 2 à 3 pers - 500 g à 600 g le kg **44,90€**

BŒUF :

Filet de bœuf \approx à votre convenance le kg **49,90€**

Rôti de bœuf \approx à votre convenance le kg **31,90€**

Tournedos filet de bœuf \approx 200 g le kg **49,90€**

VEAU :

Grenadin \approx 100 g le kg **38,90€**

Rôti de veau \approx à votre convenance le kg **30,90€**

Ris de veau \approx à votre convenance le kg **49,90€**

Accompagnements

Fricassée de cèpes le kg **36,90€**

Gratin de pommes de terre au foie gras et morilles pièce \approx 120 g **4,90€**

Gratin dauphinois le kg **17,90€**

Pommes dauphines le kg **24,90€**

Risotto parmesan et champignons le kg **16,90€**

Nous trouver

BLAGNAC

11 Boulevard Jean Rivet, 31700 Blagnac

05 61 84 78 90

CARMES

10 Rue Pharaon, 31000 Toulouse

05 61 52 24 47

MINIMES

90 Avenue des Minimes, 31200 Toulouse

05 61 47 64 11

Horaires d'ouverture

NOËL

Ven. 22: 8h00-12h45/16h00-19h45
(MINIMES en continu)

Sam. 23: 8h00-16h00

Dim. 24: 8h00-16h00

JOUR DE L'AN

Ven. 29: 8h00-12h45/16h00-19h45
(MINIMES en continu)

Sam. 30: 8h00-12h45/16h00-19h45
(MINIMES en continu)

Dim. 31: 8h00-14h00

Réouverture le 03/01/2024
à 8h00.



boucheriedescopains.fr

Participez à notre tombola
du 1^{er} au 20 décembre
dans nos 3 boucheries pour
tenter de remporter un
chapon pour les fêtes !