



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

Mise en bouche

Grignotons nature/parmesan le kg **32,90€**

Petits fours les 36 pièces **31,90€**

Pata Negra les 100g tranchés main **13,50€**

Pâté en croûte

Oie/pêches le kg **30,90€**

Pintade/morilles le kg **26,90€**

Canard/pistaches le kg **26,90€**

Entrées

Boudin blanc nature à l'ancienne le kg **19,90€**

Boudin blanc truffe 1% le kg **29,90€**

Bouchées à la Reine Maison pièce **6,90€**

Escargots de bourgogne les 12 pièces **9,90€**

Maison BILLOT

Coquilles St-Jacques à la normande pièce **6,90€**

Feuilleté ris de veau au foie gras pièce **4,90€**

Plats cuisinés & accompagnements

Gratin de pommes de terre au foie gras et morilles	pièce (env. 120g)	4,90€
Gratin dauphinois	le kg	17,90€
Fricassée de cèpes	le kg	36,90€
Marrons confits	le kg	29,90€
Pommes dauphines	le kg	19,90€
Risotto parmesan et champignons	le kg	16,90€
Chapon à la crème de morilles et au bloc de foie gras	le kg	27,90€
Civet de cerf	le kg	25,90€

Spécialités des copains

Rôti de chapon farci marrons/cèpes	le kg	29,90€
Rôti de poularde farci aux girolles	le kg	28,90€
Rôti de magret foie gras Maison	le kg	49,90€
Rôti de magret pêches/pistaches	le kg	34,90€
Rôti de magret aux piments d'Espelette	le kg	34,90€
Caille farcie figues/foie gras Maison	la pièce	8,90€
Filet de bœuf Rossini truffe/foie gras	le kg	89,90€



LA BOUCHERIE
des Copains

La nouvelle spécialité des copains

Volaille fermière pochée le kg **31,90€**

Un chapon 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 !

PRODUITS D'EXCEPTION

Foie gras Maison (provenance Samatan GERS) le kg **99,90€**

Saumon fumé Label Rouge Ecosse le kg **69,90€**

Truffe melanosporum Maison Pebeyre Selon cours du marché

NOS VOLAILLES D'EXCEPTION

Chapon de Bresse le kg **49,90€**

Poularde de Bresse le kg **45,90€**

Poulet de Bresse le kg **24,90€**

Volailles

Chapon	le kg	17,90€
Poularde	le kg	16,90€
Pintade	le kg	13,90€
Pintade chaponnée	le kg	21,90€
Dinde	le kg	18,90€
Pigeon	le kg	31,90€
Caille	la pièce	4,90€
Magret	le kg	31,90€

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

Bœuf

Filet	le kg	59,90€
Tournedos	le kg	59,90€
Rôti d'Antan (cœur de faux-filet)	le kg	36,90€
Rôti	le kg	31,90€
Entrecôte	le kg	33,90€
Côtes	le kg	31,90€
Faux-filet	le kg	33,90€

Veau

Rôti	le kg	30,90€
Grenadin	le kg	38,90€
Faux-filet	le kg	32,90€
Ris de veau	le kg	45,90€

Agneau

Gigot	le kg	23,90€
Epaule	le kg	22,90€
Noisette	le kg	44,90€
Carré d'agneau	le kg	34,90€
Côtes d'agneau	le kg	27,90€

Farces

Farce marron	le kg	19,90€
Farce cèpes	le kg	22,90€
Farce foie gras Maison 10%	le kg	25,90€

En raison de la conjoncture mondiale concernant la hausse des prix des matières premières, ainsi que la propagation de la grippe aviaire, nous avons été contraints de revoir nos prix à la hausse. Nous conservons nos fournisseurs et vous garantissons toujours des produits de qualité.

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

Conception brandflow.

Horaires d'ouverture

NOËL

Mar. 20 : 8h00-12h45/16h00-19h45

Mer. 21 : 8h00-12h45/16h00-19h45

Jeu. 22 : 8h00-12h45/16h00-19h45

Ven. 23 : 8h00-16h00

Sam. 24 : 8h00-16h00

JOUR DE L'AN

Mar. 27 : 8h00-12h45/16h00-19h45

Mer. 28 : 8h00-12h45/16h00-19h45

Jeu. 29 : 8h00-12h45/16h00-19h45

Ven. 30 : 8h00-12h45/16h00-19h45

Sam. 31 : 8h00-14h00

Réouverture le 03/01/2023
à 8h00.



boucheriedescopains.fr