

Des tables
en or!



BOUCHERIE TRAITEUR D'AZIEU

Commandez directement en ligne

www.boucheriedazieu.fr

22 rue Jean Jaures 69740 GENAS 04.78.90.18.23



Apéritif

Mini Chou d'Escargot de Bourgogne	2,99€/les 3
Mini Chou Tartufo et Parmesan	3,49€/les 3
Mini Burgers Foie Gras et Saumon	2,99€/les 2
Feuilletés Apéritifs Assortis* (4 sortes)	3,95€/100g
Verrine de Crème Brûlée au Foie Gras en verre (à déguster froid)	3,69€/Pièce
Pâté en Croûte Cocktail Pintade et Morilles	16,95€/Pièce

La Farandole des Entrées

FROIDES

Bûche de Homard et Champagne	3 pers 18,97€/Pièce, 6 pers 37,95€/Pièce
Médailon de Saumon Frais + Mayonnaise 150gr	7,95€/Pièce
1/2 Queue de Langouste de Cuba + Mayonnaise 150gr/170gr	18,95€/Pièce
Foie Gras de Canard Maison	11,95€/100gr
Verrine en verre Saint-Jacques Tomate	3,95€/Pièce
Verrine en verre Saumon et Basilic	3,95€/Pièce

CHAUDES

Escargots de Bourgogne - Pur Beurre	8,95€/les 12
Coquille Saint-Jacques à la Normande	8,45€/Pièce
Cassolette d'Ecrevisses Sauce Nantua	6,95€/Pièce
Feuillantine aux Ris de Veau	7,45€/la tranche 150gr

Cœur du Repas

TERRE

Cuisse de Chapon Sauce Foie Gras et Morilles	9,95€/Kg
Civet de Chevreuil Sauce Grand Veneur de Chasse Française	9,85€/Kg
Caille Farcie aux Morilles Sauce Forestière (entièrement désossée)	9,95€/Kg
Suprême de Poulet aux Ecrevisses	8,95€/Kg
Parmentier d'Effiloché de Bœuf à l'Escarboeuf en timbale	7,95€/Kg
Aiguillette de Poulet cuit en basse température à la Crème	5,95€/Kg

MER

Gratin de Fruits de Mer	9,45€/Kg
Cabillaud en Croûte Croustillante Sauce Beurre Blanc	8,55€/Kg

**Retrouvez tout le détail et possibilité de commander en ligne nos produits sur
www.boucheriedazieu.fr*

Nos Spécialités de Viandes en Croûte à faire CUIRE

FILET DE BOEUF EN CROÛTE avec sauce AU CHOIX Morilles ou Foie Gras

4 personnes 49,95€/Kg

8 personnes 99,95€/Kg

FILET MIGNON EN CROÛTE avec sauce AU CHOIX Morilles ou Foie Gras

4 personnes 29,95€/Kg

Accompagnements

Gratin Dauphinois à la Crème 3,95€/Part

Gratin Dauphinois à la Crème et Morilles 4,25€/Part

Gratin de Cardons à la Lyonnaise 5,45€/Part

Fagot de Haricots Verts 3,15€/Pièce

Pomme Dauphine 2,45€/les 4

Beignets de Courgette 3,45€/les 3

Poêlée de Champignon et Fèves à la Persillade 5,95€/les 3

Pots de Sauce 30 cl

2 à 3 personnes

Morilles 4,95€/Pot

Périgourdine 4,95€/Pot

Les Volailles Crues Festives

Label Rouge, Fermières pesées à réception, peuvent être farcies, découpées et cuites sur demande.

Dinde 3,4 à 3,8kg - 8 à 10 personnes 22,95€/Kg

Chapon 3,2 à 3,6kg - 7 à 9 personnes 22,95€/Kg

Mini Chapon - 2,3 à 2,7kg - 6 à 7 personnes 23,95€/Kg

Poularde - 1,9 à 2,3kg - 5 à 6 personnes 20,95€/Kg

Poulet de Bresse 1,8 à 2kg - 4 à 5 personnes 24,95€/Kg

Chapon de Pintade 1,8 à 2,2kg - 4 à 6 personnes 38,95€/Kg

Cuisse de Chapon - 2 personnes 19,95€/Kg

Suprême de Chapon - 2 personnes 29,95€/Kg

Spécialités Bouchères Crues

Rôti de Chapon Farcé (Morilles ou Foie Gras) 1kg env /pièce 4 à 5 pers 46,95€/Kg

Paupiette de Chapon Farcie (Morilles ou Foie Gras) 8,95€/Pièce

Rôti de Pintade Farcé (Morilles ou Foie Gras) 1kg env /pièce 4 à 5 pers 42,95€/Kg

Paupiette de Pintade Farcie (Morilles ou Foie Gras) 7,95€/Pièce

Filet de Bœuf en Rôti Bardé 61,95€/Kg

Filet de Bœuf en Rôti préparé pour faire en Croûte 62,95€/Kg

Pierrade Festive (Bœuf, Volaille, Veau, Canard et Boudin Blanc) 7,95€/Part

Fondue de Bœuf (200g) 7,40€/Part

Fondue Bressane (volaille 200gr) 4,95€/Part

Joyeuses Fêtes

Menu Terre 23€

Entrée

Pâté en Croûte de Chapon
accompagné de Mesclun
et sa Compotée d'Oignons

Cœur du Repas

Parmentier d'Effiloché de Bœuf
façon l'Escarboeuf en timbale

Accompagnement

Beignet de Courgette
et
Polenta aux Cèpes

Menu Mer 25€

Entrée

Coquille de la Mer
(Perle Marine, Saumon)

Cœur du Repas

Cabillaud en Croûte
Sauce Beurre Blanc

Accompagnement

Pomme Dauphine
et
Timbale de Noël en Crumble
de Courge, Châtaigne

Menu Kids

Fondant de Volaille à la Crème et Churros de Patate 12,95€

DERNIÈRES PRISES ET MODIFICATIONS DE COMMANDE

Vendredi 20 pour Noël et Vendredi 27 pour le Nouvel An

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES DE DÉCEMBRE

Dimanche 22 - 8h à 12h

Lundi 23 - 8h à 19h NON STOP

Mardi 24 - 7h à 17h

Dimanche 29 - 8h à 12h

Lundi 30 - 8h à 19h NON STOP

Mardi 31 - 7h à 17h

*Toute l'équipe vous remercie
et vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année !*



**BOUCHERIE
D'AZIEU**

Boucherie Traiteur d'Azieu

Raphaël REBATTET

Réservé en ligne sur

www.boucheriedazieu.fr

22 rue Jean Jaures 69740 GENAS

Téléphone: 04.78.90.18.23

Depuis 2014, Les Compagnons du Goût soutiennent l'Association Petits Princes
qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble !
Un cracker acheté en boutique 3€, c'est 3€ reversés intégralement à l'association.

Un achat utile pour les enfants et leurs familles !

Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com

