



MENU DE FÊTES 2024

*La viande, c'est notre passion,
la qualité, notre tradition.*



Entrées*

Bouccade Gardoise - Lot de 6	9,00€ / lot	
Mini pâté croûte - Bressan.....	32,95 €	
Mini pâté croûte - Gascon.....	38,95 €	
Saumon fumé «Le Borvo» (Ecosse).....	96,50 €	
Ballotine de poularde aux senteurs des Cévennes.....	28,95 €	
Mousse de canard à la truffe (3%).....	32,90 €	
Foie gras mi-cuit - IGP Sud Ouest.....	120,00€	
Foie gras mi-cuit à la figue et Cartagène- IGP Sud Ouest.....	130,00€	
Pâté en croûte - Bressan.....	28,95 €	
Pâté en croûte - Pagnol	28,95 €	
Pâté en croûte - Gascon (canard, foie gras 10%, truffes 3%).....	38,95 €	
Pâté en croûte - Ris de veau, morilles.....	38,95 €	
Coussin de la Belle Sylvie.....	42,95 €	
Boudin blanc - Forestier.....	21,00 €	
Boudin blanc - À la truffe (3%).....	28,40 €	
Vol- au-vent - Fruits de mer.....	6,90 € / pièce	
Vols au vent - Ris de veau.....	6,90 € / pièce	
Coquille St-Jacques.....	8,90 € / pièce	

Viandes*

Gigot Cavailon.....	28,95 €	
Melon d'agneau - Ris d'agneau et cèpes	32,95 €	
Rôti de veau aux morilles.....	32,95 €	
Longe de veau Richelieu - Farce, foie gras et pistaches.....	32,95 €	
Melon de veau aux senteurs des bois.....	24,95 €	
Filet mignon farci - Italien.....	24,95 €	
Filet mignon farci - Corse.....	24,95 €	
Filet mignon farci - De Noël.....	28,95 €	

*Plats (vendu à la portion)**

Rôti de lotte.....	13,50 €
Filet de dorade sauce vierge à la clémentine.....	13,50 €
Civet de chevreuil et sa pomme aux airelles.....	12,50 €
Cuisse de pintade aux senteurs de Noël.....	12,50 €
Ballotine de chapon sauce aux cèpes.....	12,50 €
Gratin Dauphinois (2 pers.).....	10,00 € / pièce
Gratin Dauphinois aux cèpes (2 pers.).....	14,00 € / pièce
Pommes duchesses maison.....	24,95 € / kg

*Volailles entières **

Chapon fermier Label Rouge (8/10 pers.).....	21,50 €	
Mini chapon fermier (6 pers.).....	22,80 €	
Chapon de pintade fermier (6 pers.).....	28,50 €	
Poularde fermière (6/8 pers.).....	21,50 €	
Dinde fermière (8/10 pers.).....	23,90 €	
Pigeon (1/2 pers.).....	16,50 € / pièce	
Caille de Challans (1 pers.).....	6,00 € / pièce	
Farce de Noël - Porc, veau, foie de volaille et cognac.....	21,50 €	
Farce de Noël - Foie gras.....	32,50 €	
Farce de Noël - Truffes.....	32,50 €	
Farce de Noël - Marrons.....	26,50 €	

*Volailles désossées farcies **

Caille Lucus - Foie gras et truffe.....	9,50 € / pièce
Rôti de poularde - Farce aux girolles.....	29,50 €
Rôti de chapon Cévenol - Marron et oignon doux.....	29,50 €

Cerf, chevreuil, petit gibier au cour

* Prix au kilo



METTEZ DE L'OR DANS VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Découvrez nos produits médaillés pour un réveillon d'exception



Le Pâté en Croûte "Pagnol" à la tapenade et la Bouccade Gardoise, tous deux couronnés d'Or par le Millitant du Goût 2024, millésime 2025, s'invitent sur vos tables de fêtes. Ce label prestigieux récompense l'excellence des artisans locaux et valorise des produits authentiques, respectueux du terroir et des traditions. Offrez à vos convives l'excellence d'un savoir-faire artisanal !

COMMANDEZ DÈS MAINTENANT


En magasin uniquement


jusqu'au 20 décembre pour Noël / 27 Décembre pour le jour de l'an

Horaires :

Les samedis 21 et 28/12 jusqu'à 19h
Les dimanches 22 et 29/12 jusqu'à 13h
Les lundis 23 et 30/12 jusqu'à 19h
Les mardis 24 et 31/12 jusqu'à 14h
Fermé le 25/12 2024 et le 01/01 2025

N'hésitez pas à nous contacter pour toute autre demande

 [boucherie.du.pont](https://www.instagram.com/boucherie.du.pont)

 [laboucheriedupontdugard](https://www.facebook.com/laboucheriedupontdugard)



© Réalisation : Agence Aur&va 07 49 78 18 07 | Photos : Alexandrã Hanger
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE, pensez à recycler ce document.

*Fait maison sauf : saumon fumé, mousse de canard, boudins blanc, coquille Saint-Jacques