



MEAU DE FÊTES 2025

*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 €
Foie gras mi-cuit - IGP Sud Ouest.....	120,00 €
Foie gras mi-cuit poires confites aux sauternes et cannelle	130,00 €
Pâté en croûte - Bressan.....	30,95 €
Pâté en croûte - Richelieu.....	30,95 €
Pâté en croûte - Gascon (canard, foie gras 10%, truffes 1,5%).....	42,95 €
Pâté en croûte - Ris de veau, morilles.....	42,95 €
Pâté en croûte - pouarde, foie gras.....	48,95 €
Boudin blanc - Forestier.....	21,00 €
Boudin blanc - À la truffe (3%).....	28,40 €
Vols au vent - Fruits de mer.....	6,90 € / pièce
Vols au vent - Ris de veau.....	6,90 € / pièce
Coquille St-Jacques.....	7,90 € / pièce

Viandes *

Gigot Cavaillon.....	32,95 €
Melon d'agneau - Ris d'agneau et cèpes	36,95 €
Rôti de veau aux morilles.....	35,95 €
Longe de veau Richelieu - Farce, foie gras et pistaches.....	33,95 €
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.....	29,95 €

Possibilité de commander du gibier, les prix sont au cours.

Plats (vendu à la portion)

Trortellis au crabe et ses 3 saint jacques piquées au chorizo sauce homardine.....	13,50 €
Cuisse de canard farci au foie gras et sa crème de cèpes (2pers)	18,00 € / pièce
Pave de veau sauce champagne et truffes.....	14,50 €
Suprême de pintade façon mille et une nuit.....	13,50 €
Gratin Dauphinois (2/3 pers.).....	10,00 € / pièce
Gratin Dauphinois aux cèpes (2/3 pers.).....	14,00 € / pièce
Pommes dauphine 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 €	
Pouarde 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.).....	4,50 € / pièce	
Farce de base - Porc, veau, foie de volaille et cognac.....	21,50 €	
Farce de base + Foie gras 20%.....	24,10 €	
Farce de Noël - Truffes 2%.....	24,50 €	
Farce de Noël - Marrons.....	22,50 €	

Volailles désossées farcies *

Caille Lucus - Foie gras et truffe.....	8,50 € / pièce
Rôti de pouarde - Forestier.....	31,50 €
Rôti de chapon Cévenol - Marron et oignon doux.....	31,50 €

Et ce n'est pas tout : on a plein d'autres bonnes choses en boutique pour compléter votre repas de fête.

* Prix au kilo



DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE EMPREINTES DE QUALITÉ

*Les incontournables s'invitent
chez vous*

Le Pâté en Croûte « Bressan » et la Boucada Gardoise s'invitent sur vos tables de fêtes, aux côtés du Saumon fumé d'Écosse ou d'un Foie gras mi-cuit riche en saveurs. Ces pièces emblématiques reflètent mon exigence d'artisan attaché à la qualité, au respect du terroir et aux traditions qui font la renommée de notre région.

*Offrez à vos convives l'excellence
d'un savoir-faire artisanal !*



COMMANDEZ DÈS MAINTENANT

En magasin uniquement

jusqu'au **21 décembre - 13h** pour Noël

jusqu'au **Dimanche 28 Décembre - 13h** pour le jour de l'an

Horaires d'ouverture exceptionnels :

Les dimanches 21 et 28/12 - 8h / 13h

Les lundis 22 et 29/12 - 8h / 13h

Les mardis 23 et 30/12 - 8h / 19h

Les mercredi 24 et 31/12 - 8h / 15h

Fermé les jeudis 25/12 2025 et 01/01 2026

Les vendredis 26/12 et 02/01 - 8h / 19h

Les samedis 27/12 et 03/01 - 8h / 18h

*N'hésitez pas à nous
contacter pour toute autre
demande*

— JÉRÔME BLONDEAU —



LA BOUCHERIE
Du Pont
MAÎTRE ARTISAN

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

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

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

*Fait maison sauf : saumon fumé, coquille Saint-Jacques, boudin blanc