



BOUCHERIE GRAYLOISE

Philippe TONDU

18, PLACE CHARLES DE GAULLE
70100 GRAY



boucherie-grayloise.fr



SPÉCIAL NOËL 2024



Informations importantes :

Afin de satisfaire l'ensemble de notre aimable clientèle, certaines

modalités sont mises en place pour les commandes de fin d'année :

Clôture des commandes de Noël

le 21 décembre 2024 inclus

Clôture des commandes du Nouvel An

le 28 décembre 2024 inclus

Toute commande sera ferme et définitive

Ouvertures exceptionnelles des magasins* les dimanches 22 et 29 décembre et les lundis 23 et 30 décembre de 8h00 à 13h00



L'ÉQUIPE DE LA BOUCHERIE GRAYLOISE VOUS SOUHAITE DE TRÈS BELLES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

*Boucherie Grayloise et Pâtisserie Chocolaterie Grayloise

Côté Traiteur



Pour l'apéritif: Pain surprise maison (90 unités)
35,00€ pièce



Entrées froides

Foie gras de canard maison	120,00€/kg
Darne de saumon et sa garniture	5,50€ pièce
Saumon fumé par nos soins	80,00€/kg
Demie queue de langouste et sa garniture	20,00€ pièce
Cochon de lait farci	32,00€/kg
Ballotine de dinde	21,50€/kg
Galantine de pintade au Sauternes	25,00€ le kg
Ballotine de volaille pistachée	24,00€/kg

Entrées chaudes

Bouchée ris de veau ou fruits de mer	5,00€ pièce
Ris de veau aux girolles	6,00€ la part
Délicatesse de Saint Jacques	6,50€ pièce
Foie gras de canard cru	85,00€/kg
Coquille Saint Jacques	6,50€ pièce
Escargots	8,00€ la dz
Boudin blanc nature	21,50€/kg
Boudin blanc truffé	23,50€/kg

Poissons chauds cuisinés

Pavé de saumon, beurre-citron	6,50€ la part
Filet de lotte à l'armoricaine	7,00€ la part
Pavé de sandre au champagne	6,50€ la part

Plats chauds cuisinés

Filet mignon porc, sauce foie gras	7,00€ la part
Cuisse de canette, sauce morilles	8,00€ la part
Pavé de chapon, sauce Sauternes et chanterelles	8,00€ la part
Suprême de volaille au vin blanc du Jura et lardons	7,00€ la part
Souris de cerf, sauce cognac	7,00€ la part
Paleron de veau confit, sauce Xérès	8,00€ la part



Accompagnements

Champignons à la crème	3,50€ la part
Ecrasé de pomme de terre à la truffe	3,00€ la part
Fagots haricots verts et asperges lardés	3,00€ la part
Gratin dauphinois	3,00€ la part
Gratin dauphinois aux légumes	3,50€ la part
Risotto emmental et champignons	2,50€ la part

Volailles prêtes à cuire

Canette, Canard, Dinde, Chapon, Caille, Pigeon, Poularde, Pintade chaponnée



BON DE COMMANDE

Nom :

Téléphone :

Date de réception commande :

BOUCHERIE GRAYLOISE

Prénom :

Commune :

Propositions	Prix TTC	Quantités	Montant Total TTC
Pour l'apéritif			
Pain surprise maison	35,00€/pièce		
Entrées froides			
Foie gras de canard maison	120,00€/kg		
Darne de saumon et sa garniture	5,00€ pièce		
Saumon fumé par nos soins	80,00€/kg		
Demie queue de langouste et sa garniture	20,00€ pièce		
Cochon de lait farci	32,00€/kg		
Ballotine de dinde	21,50€/kg		
Galantine de pintade au Sauternes	25,00€ le kg		
Ballotine de volaille pistachée	24,00€/kg		
Entrées chaudes			
Bouchée ris de veau ou fruits de mer	5,00€ pièce		
Ris de veau aux girolles	6,00€ /part		
Délicatesse de Saint Jacques	6,50€ pièce		
Foie gras de canard cru	85,00€/kg		
Coquille Saint Jacques	6,50€ pièce		
Escargots	8,00 la dz		
Boudin blanc nature	21,50€/kg		
Boudin blanc truffé	23,50€/kg		
Poissons chauds cuisinés			
Pavé de saumon, sauce échalote	6,00€ la part		

Propositions	Prix TTC	Quantités	Montant total TTC
Filet de lotte à l'armoricaine	6,80€ la part		
Pavé de sandre au champagne	6,00€ la part		
Plats chauds cuisinés			
Filet mignon porc, sauce foie gras	7,00€ la part		
Cuisse de canette, sauce morilles	8,00€ la part		
Pavé de chapon, sauce Sauternes et chanterelles	8,00€ la part		
Suprême de volaille au vin blanc du Jura et lardons	7,00€ la part		
Souris de cerf, sauce cognac	7,00€ la part		
Paleron de veau confit, sauce xérès	8,00€ la part		
Accompagnements			
Champignons à la crème	3,50€ la part		
Ecrasé de pomme de terre à la truffe	3,00€ la part		
Fagots haricots verts et asperges lardés	3,00€ la part		
Gratin dauphinois	3,00€ la part		
Gratin dauphinois aux légumes	3,50€ la part		
Risotto emmental et champignons	2,50€ la part		
Volailles prêtes à cuire:			
Autres :			

