

Toute l'équipe de  
*la Boucherie Haute Berthault*  
vous souhaite  
de bonnes fêtes de fin d'année !



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr) - RCS SARL HAUTE BERTHAULT - Conception [www.activ-communication.com](http://www.activ-communication.com) - 11/24  
Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Crédit photos : Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.

Afin de vous assurer un service de qualité,  
merci de passer vos commandes :  
Pour Noël : jusqu'au samedi 21 Décembre  
Pour le Nouvel An : jusqu'au samedi 28 Décembre



Notre magasin sera fermé  
le 25 Décembre 2024 et le 1er Janvier 2025



Pour toutes informations, rendez-vous sur notre site :

[www.boucherie-haute-berthault.com](http://www.boucherie-haute-berthault.com)  
et sur notre page facebook

Haute Berthault  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

Tél : 02 99 60 61 50  
1 avenue Brizeux - 35740 PACE

## Menu Festif

2024



**HAUTE BERTHAULT**  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE  
TRAITEUR

**CONTACTEZ-NOUS**  
AU 02 99 60 61 50

6 PLACE ST-MELAINE  
35740 PACÉ

## Les idées apéritives

- Réductions salées (boite de 14 pièces) ..... 13.00€/boite
  - 2 mini friands - 2 mini croque-monsieur - 2 quiches saumon
  - 2 quiches champignons - 2 gougères fromage
  - 2 feuilletés saucisses - 2 mini bouchées d'escargots beurre persillé
- Pain nordique saumon fumé et rillettes de poisson (48 pièces) ..... 32.00€/pièce
- Pain surprise aux céréales (mélange 40 canapés variés) ..... 30.00€/pièce
- Coffret 12 verrines : ..... 24.00€/boite
  - 4 foie gras gelée de groseille et pain d'épices
  - 4 tartare de mangue et mousse de St-Jacques citron vert
  - 4 ricotta crevette et estragon

## La farandole des entrées

### Les entrées froides

- Foie gras de canard entier au Sauternes maison ..... 150.00€/kg
- Saumon fumé Ecossais label rouge ..... 90.00€/kg
- Coquille de crabe sur son lit de macédoine ..... 7.50€/pièce
- Aspic de saumon fumé / crevette et ses agrumes ..... 5.50€/pièce
- Bûche de crabe et homard ..... 35.00€/kg



### Les entrées chaudes

- St-Jacques poêlée sur sa fondue de poireaux ..... 7.70€/pièce
- Bouchée à la reine (ris de veau - dés de jambon - champignons) ..... 5.50€/pièce
- Croustillant de volaille aux girolles ..... 7.00€/pièce
- Cassolette de gambas et sa purée de pomme de terre et butternut ..... 7.50€/pièce
- Coquille St-Jacques à la Bretonne ..... 5.50€/pièce



## Les poissons chauds

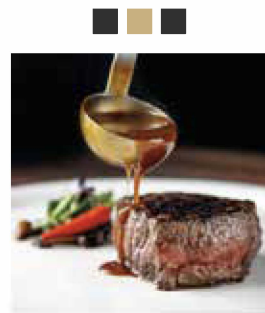
- Filet de St-Pierre sauce Coteaux-du-Layon ..... 11.50€/part
- Filet de bar sauce nantua ..... 12.00€/part
- Esturgeon à la crème de citron et gingembre ..... 9.90€/part

*Tous nos poissons sont servis avec un risotto crémeux aux petits légumes*

## Les viandes cuisinées

- Sauté de chevreuil sauce grand veneur ..... 11.50€/part
- Filet de bœuf façon tournedos sauce périgourdine ..... 11.80€/part
- Fondant de chapon sauce morilles ..... 10.95€/part
- Magret de canard sauce aux 2 figues ..... 9.95€/part
- Pavé de cerf aux 5 baies ..... 9.80€/part
- Suprême de pintade à la crème safranée ..... 10.50€/part

*Toutes nos viandes sont accompagnées d'un gratin de pomme de terre à la truffe et un crumble de carotte et brocolis*



## Du côté de la Boucherie nous vous proposons également

### LA VOLAILLE LABEL ROUGE MARIE HOT

- Chapon
- Dinde
- Poularde
- Mini chapon
- Pigeon
- Caille
- Pintade chaponnée
- Oie

### DU GIBIER

- Chevreuil
- Biche origine France
- Sanglier
- Faisan



**Nous vous proposons également des viandes maturées (selon notre arrivage)**