

# Les menus de Fêtes

## Menu GOURMAND - 28,50€ - par personne

1 entrée froide OU chaude au choix, 1 plat avec garniture au choix

## Menu PRESTIGE - 39,50€ - par personne

1 entrée froide au choix, 1 entrée chaude au choix,  
1 plat avec garniture

### Entrée froide au choix

Foie gras de canard Maison, toasts & confit d'oignons .....

Tiramisu de foie gras et pain aux figues .....

Coquille de saumon Bellevue.....

### Entrée Chaude au choix

Escargots de Bourgogne (la douzaine)<sup>2</sup>.....

Gratinée de Saint Jacques<sup>2</sup> au Fontu du Queyras.....

Tarte fine d'oignons au canard, purée de marron aux éclats de noisette..

### Plat cuisiné au choix

Civet de cerf sauce grand veneur & pommes de terre grenaille rôties à l'ail

Médaille de poularde farcie sauce morilles & polenta Bio crémeuse .....

Bar aux châtaignes & carottes glacées.....

Filet de bœuf sauce aux cèpes & pommes de terre grenaille rôties à l'ail.

Nbre de menu Gourmand \_\_\_\_\_ X 28,50€

Nbre de menu Prestige \_\_\_\_\_ X 39,50€

Total à payer \_\_\_\_\_ €

<sup>1</sup> Noix de St Jacques Argopecten purpuratus

<sup>2</sup> Escargots du genre Hélix Pomatia

Consulter la liste des allergènes sur [www.alpinedeboucherie.fr/allergènes-fetes-2024](http://www.alpinedeboucherie.fr/allergènes-fetes-2024) →



**Réservez votre commande jusqu'au 18 décembre 2024 pour le réveillon de Noël et le 24 décembre 2024 pour le réveillon de la Saint Sylvestre.**

Par téléphone : Briançon 04 92 23 10 09

L'Argentière la Bessée : 04 92 23 20 66 ou 06 38 92 69 23

ou sur notre site internet [www.alpinedeboucherie.fr](http://www.alpinedeboucherie.fr) →



# La Carte

Toute notre carte traiteur est cuisinée **Maison**

## Entrées froides

Foie gras de canard Maison, toasts & confit d'oignons ..... 10,30€/Pièce

Tiramisu de foie gras et pain aux figues ..... 10,30€/Pièce

Coquille de saumon Bellevue..... 10,30€/Pièce

## Entrées Chaudes

Escargots de Bourgogne (la douzaine)<sup>2</sup>..... 11,50€/Pièce

Gratinée de Saint Jacques<sup>2</sup> au Fontu du Queyras ..... 11,50€/Pièce

Tarte fine d'oignons au canard, purée de marron aux éclats de noisette ..... 11,50€/Pièce

## Plats cuisinés

Civet de cerf sauce grand veneur & pommes de terre grenaille rôties à l'ail ... 18,50€/Pièce

Médaille de poularde farcie sauce morilles & polenta Bio crémeuse..... 19,50€/Pièce

Bar aux châtaignes & carottes glacées ..... 19,50€/Pièce

Filet de bœuf sauce aux cèpes & pommes de terre grenaille rôties à l'ail..... 20,50€/Pièce

<sup>1</sup> Escargots du genre Hélix Pomatia

<sup>2</sup> Noix de St Jacques Argopecten purpuratus

Consulter la liste des allergènes sur [www.alpinedeboucherie.fr/allergènes-fêtes-2024](http://www.alpinedeboucherie.fr/allergènes-fêtes-2024) →



Ces tarifs sont garantis jusqu'au 31 décembre 2024 sauf erreur, omission ou forte variation des cours d'achats

La SAB, 2 magasins

L'Argentière la Bessée

5 av de Vallouise

Tél. : 04 92 23 20 66

Tél. : 06 38 92 69 23

Briançon

17 rue des Lampiers

Espace Sud

Tél. : 04 92 23 10 09

[www.alpinedeboucherie.fr](http://www.alpinedeboucherie.fr)

Ne pas jeter sur la voie publique



## MENUS

&

## PRODUITS DE FÊTES

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



## NOTRE CHARCUTERIE FINE MAISON

Notre <i>Foie gras de canard entier mi-cuit Maison</i> .....	148,00 <sup>€</sup> /kg
Boudin blanc nature <i>Maison</i> <sup>§</sup> .....	20,15 <sup>€</sup> /kg
Boudin blanc aux morilles <i>Maison</i> <sup>§</sup> .....	24,45 <sup>€</sup> /kg
Boudin blanc à la truffe (1,9%) <i>Maison</i> <sup>§</sup> .....	32,60 <sup>€</sup> /kg
<sup>§</sup> Sans additifs	
Mousson de canard aux girolles <i>Maison</i> .....	28,55 <sup>€</sup> /kg
Terrine de canard au foie gras <i>Maison</i> .....	29,80 <sup>€</sup> /kg
Terrine de chevreuil aux cranberries <i>Maison</i> .....	29,20 <sup>€</sup> /kg
Pâté croûte Richelieu <i>Maison</i> (au foie gras) .....	35,85 <sup>€</sup> /kg
Pâté croûte Mendiant <i>Maison</i> .....	32,90 <sup>€</sup> /kg
Magret de Canard fumé tranché <i>Maison</i> .....	52,00 <sup>€</sup> /kg
Jambon blanc aux champignons de Paris et truffe d'été (0,5%) <i>Maison</i> ....	34,50 <sup>€</sup> /kg

## NOS PRODUITS FESTIFS

### NOS FOIE GRAS DE CANARD CRUS IGP SUD-OUEST

Lobe de foie gras de canard frais déveiné.....	79,20 <sup>€</sup> /kg (au cours)
--	-----------------------------------

### FOIES GRAS SUD-OUEST

Bloc de foie gras de canard (2 tranches) <i>MAISON CASTAING</i> .....	11,85 <sup>€</sup> /pièce
Lingot de foie gras de canard entier nature 200g .....	24,30 <sup>€</sup> /pièce
Lingot de foie gras de canard entier au piment d'Espelette/au jurançon .....	25,30 <sup>€</sup> /pièce
Bocal de foie gras canard entier IGP Landes180g .....	24,30 <sup>€</sup> /pièce
Verrine de foie gras de canard entier IGP Landes 100g .....	16,20 <sup>€</sup> /pièce
Foie gras de canard entier en torchon IGP 200g <i>Les Fermiers Landais</i> .....	156,00 <sup>€</sup> /kg
Foie gras d'oie entier bocal 130g <i>MAISON CASTAING</i> .....	43,35 <sup>€</sup> /pièce

### TRUITE & SAUMON

Filets fumés de truite ( <i>pisciculture de Châteauroux les Alpes</i> ) (05) .....	12,70 <sup>€</sup> /poche
Saumon fumé biologique ( <i>Origine : Atlantique</i> ) .....	88,50 <sup>€</sup> /kg

### TRUFFES, MORILLES & CAVIAR

Truffe noire du Périgord entière fraîche* .....	60,50 <sup>€</sup> /les 25g prix au cours
<sup>*</sup> <i>Tuber melanosporum</i> (sur commande à partir de 25g)	
Truffes noires entières 1 <sup>er</sup> ébullition (27,5) <i>Tuber melanosporum</i> .....	40,80 <sup>€</sup> /pièce
Truffes noires entières (12,5g) <i>Tuber melanosporum</i> .....	23,15 <sup>€</sup> /pièce
Truffes noires brisures (12,5g) <i>Tuber melanosporum</i> .....	10,25 <sup>€</sup> /pièce
Morilles séchées têtes & queues (50g) <i>Mochella conica</i> .....	16,90 <sup>€</sup> /pièce
Morilles séchées 100% têtes (25g) <i>Mochella conica</i> .....	11,80 <sup>€</sup> /pièce
Caviar d'esturgeon d'Aquitaine (15g) <i>sur commande uniquement</i> .....	38,10 <sup>€</sup> /pièce
<small>(existe aussi en 30g, 50g ou 100g) Origine France - Pour une entrée 7/8gr par personne, pour un plat 12/15g par personne</small>	

## NOS VOLAILLES FESTIVES

Origine France

Chapon fermier Label Rouge PAC* (3/3,5 kg environ) 8/10pers. ....	19,80 <sup>€</sup> /kg
Mini chapon fermier Label Rouge PAC* (2/2,5Kg) 6/8pers. ....	19,80 <sup>€</sup> /kg
Cuisse de chapon fermière Label Rouge (550g pièce).....	23,40 <sup>€</sup> /kg
Suprême de chapon fermier Label Rouge (480g pièce) .....	27,90 <sup>€</sup> /kg

Dinde fermière Label Rouge PAC* (3/3,5 kg environ) 8/10pers. ....	21,70 <sup>€</sup> /kg
Oie fermière Label Rouge PAC* (3/3,5kg) 6/8pers. ....	29,30 <sup>€</sup> /kg
Poulet de Bresse AOC PAC* (2/2,4 kg) 5/6pers. ....	27,80 <sup>€</sup> /kg
Dinde de Bresse AOC effilée (4 kg environ) 10/12pers. ....	29,90 <sup>€</sup> /kg
Dinde de Bresse AOC PAC* (4 kg environ) 10/12pers.....	31,90 <sup>€</sup> /kg
Poularde de Bresse AOC effilée, roulée sous toile (1,8/2.3 kg) 5/6pers.....	42,50 <sup>€</sup> /kg
<small>sur commande uniquement</small>	
Chapon de Bresse AOC effilé, roulé sous toile (3,5/4 kg) 8/10pers.....	54,50 <sup>€</sup> /kg
<small>sur commande uniquement</small>	

Poularde fermière Label Rouge PAC* (1,9 kg environ) 6/8pers. ....	18,80 <sup>€</sup> /kg
Cuisse de poularde fermière Label Rouge (300g pièce) .....	22,20 <sup>€</sup> /kg
Suprême de poularde fermière Label Rouge (300g pièce) .....	26,30 <sup>€</sup> /kg

Chapon de pintade Label Rouge PAC* (1,9 kg environ) 6/8pers.....	22,40 <sup>€</sup> /kg
Pintade Fermière Label Rouge PAC* (1,4kg environ) 4/5pers.....	15,15 <sup>€</sup> /kg
Cuisse de pintade fermière Label Rouge .....	20,60 <sup>€</sup> /kg
Suprême de pintade fermière Label Rouge .....	26,40 <sup>€</sup> /kg

Magret de Canard IGP Sud-Ouest.....	27,90 <sup>€</sup> /kg
Aiguillette de Canard IGP Sud-Ouest .....	28,55 <sup>€</sup> /kg
Cuisse de canard IGP Sud-Ouest .....	18,30 <sup>€</sup> /kg
Cuisse de canard confite (x1sv) .....	25,40 <sup>€</sup> /kg
Canette PAC* (1,5/2kg) 4/5pers. ....	16,80 <sup>€</sup> /kg
Canard PAC* (env. 2.5kg) 6/8pers. ....	16,80 <sup>€</sup> /kg
Pigeon PAC* (300/350g) .....	33,20 <sup>€</sup> /kg
<small>sur commande uniquement</small>	
Cailles Label Rouge (barquette x2).....	25,30 <sup>€</sup> /kg
Œufs de caille crus (x20) .....	4,60 <sup>€</sup> /pièce
Œufs de caille cuits (x12).....	6,25 <sup>€</sup> /pièce

### POUR VOS VOLAILLES FESTIVES

(pour les volailles farcies compter 3 à 4 personnes supplémentaires)

Farce Fine à Volaille Maison <sup>§</sup> .....	18,40 <sup>€</sup> /kg
Farce Fine à Volaille aux girolles Maison <sup>§</sup> .....	19,90 <sup>€</sup> /kg
Farce Fine à Volaille aux morilles Maison <sup>§</sup> .....	21,50 <sup>€</sup> /kg
Châtaignes cuites du Sud-Ouest x 400g s/v .....	8,25 <sup>€</sup> /pièce
Foie de volaille .....	10,95 <sup>€</sup> /kg

<sup>§</sup>Sans additifs

<sup>\*</sup>PAC : volaille vidée prête à cuire

**Réservez votre commande jusqu'au 18 décembre 2024 pour le réveillon de Noël et le 24 décembre 2024 pour le réveillon de la Saint Sylvestre.**

## NOS PRÉPARATIONS FARCIES CRUES (prêtes à cuire) sur commande

Rôti de chapon fermier aux girolles ( <i>ou aux morilles +1€/kg</i> ) 10/12pers. ....	29,80 <sup>€</sup> /kg
Rôti de poularde fermière aux girolles ( <i>ou aux morilles +1€/kg</i> ) 8/10pers.....	28,80 <sup>€</sup> /kg
Rôti de chapon de pintade à la poire & oignons confits 8/10pers. ....	32,80 <sup>€</sup> /kg
Rôti de pintade fermière à la poire & oignons confits 5/6pers. ....	30,80 <sup>€</sup> /kg
Rôti de canette à la mandarine 6/8pers.....	28,80 <sup>€</sup> /kg
Paupiette de pintade aux trompettes des morts .....	30,10 <sup>€</sup> /kg
Magret de canard au pain d'épices & figues.....	31,25 <sup>€</sup> /kg
Caille « mendiant » ( <i>fruits secs</i> ) .....	31,25 <sup>€</sup> /kg
Rosbif de bœuf <i>Patur'Alp Royal (au foie gras)</i> .....	35,90 <sup>€</sup> /kg
Baron d'agneau Acadien ( <i>aux cranberries</i> ) 4pers. ....	30,55 <sup>€</sup> /kg
Épaule d'agneau <i>Guil&amp;Durance</i> à la menthe ou persillade 5/6pers. ....	28,60 <sup>€</sup> /kg
Paupiette d'agneau <i>Guil&amp;Durance</i> à la menthe.....	22,10 <sup>€</sup> /kg
Sucette d'agneau <i>Guil&amp;Durance</i> à la menthe.....	19,60 <sup>€</sup> /kg
Filet mignon de porc aux morilles 4/5pers. ....	30,50 <sup>€</sup> /kg

Prestation de cuisson possible : 12€

### NOTRE FILET DE BŒUF PATUR'ALP (au cours)

Origine Hautes-Alpes ou Alpes de Haute Provence (France) Race à viande

En rosbif.....	68,85 <sup>€</sup> /kg
En pavé/tournedos .....	68,85 <sup>€</sup> /kg

### NOS VIANDES À PIERRADE SUR PLATEAU sur commande

(environ 200g /250g par personne)

Bœuf Patur'Alp coupé pierrade .....	31,65 <sup>€</sup> /kg
Magret du Sud ouest coupé pierrade .....	27,90 <sup>€</sup> /kg
Blanc de poulet coupé pierrade.....	20,35 <sup>€</sup> /kg
Dinde coupée pierrade.....	19,85 <sup>€</sup> /kg
Veau <i>Guil&amp;Durance</i> coupé pierrade.....	31,55 <sup>€</sup> /kg
Filets de caille marinés .....	33,20 <sup>€</sup> /kg

Location d'appareil sur réservation : 10€

### NOS GIBIERS CRUS (prêt à cuire) Frais sous vide, Origine UE

Civet de chevreuil (x 1kg, UE) .....	34,80 <sup>€</sup> /kg
Rôti de chevreuil (cuissot) (x 1kg, UE).....	43,50 <sup>€</sup> /kg
Cuissot de chevreuil avec os (x 1kg, UE) .....	29,60 <sup>€</sup> /kg

Civet de cerf (x 1kg, UE) .....	23,85 <sup>€</sup> /kg
Rôti de cerf (cuissot) (UE).....	32,90 <sup>€</sup> /kg
Pavé de cerf (UE) .....	34,80 <sup>€</sup> /kg

Civet de sanglier (x 1kg, UE) .....	27,50 <sup>€</sup> /kg
-------------------------------------	------------------------

Possibilité de pièce entière sur commande (cuissot, épaule, dos)

Petits gibiers sur commande (lièvre, perdreaux, faisan ...)