

## Pour commander

Notre équipe est à votre disposition à la Boutique Bousquet Le Traiteur.

Tél. : 05.62.95.28.53

E-mail : [commandes@charcuteriebousquet.fr](mailto:commandes@charcuteriebousquet.fr)

Afin de garantir la qualité de nos services, nous vous recommandons de passer vos commandes :

Pour le Réveillon de Noël **au plus tard, le samedi 21 Décembre.**

Pour le Réveillon du Nouvel An : **au plus tard, le samedi 28 Décembre.**

Aucune commande ne pourra être prise en compte passé ces délais.

Retirez vos commandes à la Boutique entre 13h00 & 16h00

**Fermeture de la boutique à 16h30**

Le mardi 24 Décembre pour Noël

Le mardi 31 Décembre pour le Nouvel An



**IMPORTANT**

La Boutique Bousquet Le

Traiteur sera Fermée

Le 25 Décembre &

Du 1<sup>er</sup> janvier au 5 janvier.

## *Carte des fêtes*



**BOUSQUET Le Traiteur**

25, av Alexandre Marqui Lourdes

Tél : 05.62.95.28.53

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

[commandes@charcuteriebousquet.fr](mailto:commandes@charcuteriebousquet.fr)

Carte valable uniquement pour  
le 24 & 31 décembre 2024

## Apéritif

Tapas ..... 1.50 € pièce

Pâté de canard au foie gras sur lit de Figs  
Saumon fumé & Mascarpone  
Jambon cru & Piquillos  
Chorizo & Piquillos  
Chèvre Miel  
Fromage du Pays & cerises noires



Croquette de jambon 1.50 € pièce  
Saumon fumé..... 8.00 € / 100 gr  
Pâté en croûte..... 2.30 € / 100 gr

Le Foie gras de canard mi-cuit Maison  
En médaillon ou entier 11.50 € / 100 gr

Le Foie gras de canard en bocal  
130 gr ... 24,50 €  
180 gr ... 30,50 €  
320 gr ... 54,50 €  
500 gr ... 78,50 €

## Charcuteries fines Maison

Boudin blanc nature  
Boudin blanc à la Truffe Noire du Périgord  
Chipolatas à la Truffe Noire du Périgord

## Les poissons

Demi Langouste Parisienne..... 19,00 € pièce  
Timbale de Jacques aux petits légumes.. 9,00 € pièce  
Marmite Sétoise..... 13,00 € pièce  
(Seiche, Lotte, Rouget, Gambas, St Jacques)  
Dos de loup Sauce Champagne.. 9,00 € pièce  
Lotte à l'Armoricaine..... 11,00 € pièce  
Saumon fumé..... 8.00 € / 100 gr.  
Escargots de Bourgogne..... 9,00 € la douzaine



## Les viandes

Bouchée à la Reine aux ris de veau.. 7,50 € pièce  
Dodine de Chapon farcie..... 14,00 € pièce  
Aux figes et aux poires, sauce Williams  
Pavé de Biche Rossini..... 15,00 € pièce  
Cuisse de canard Mandiant..... 12,00 € pièce  
Avec Pistache, Amande, Abricot sec, Noisette  
Cuisse de canard sauce aux cèpes..... 12,00 € pièce  
Cocotte de ris de veau..... 17,00 € pièce  
Sauce financière

## Les accompagnements

Pommes Dauphines..... 2,00 € / 100 gr.  
Poêlée de marrons..... 3,00 € / 100 gr.  
Haricots verts..... 1,55 € / 100 gr.  
Fricassée de cèpes..... 5,00 € / 100 gr.  
Risotto..... 3,00 € / 100 gr.  
Crêpe de pomme de terre..... 1.50 € pièce



## Menu enfant

Nuggets & Pommes Dauphines..... 5,00 € / pers.

## Les Bûches

Bûche Chocolat, noix de Pécan, Caramel..... 4,50 € pièce  
Bûche aux Fruits rouges..... 4,50 € pièce

**Tous nos plats sont en quantité limitée.**  
Nous vous invitons à commander au plus tard  
le 21 décembre pour Noël  
le 28 décembre pour le Nouvel An