Menu Découverte

33,00€

Assiette de Foie gras de canard mi-cuit maison
Trilogie de la mer: filet de bar, Saint Jacques, crevette, brocolis sauce crémée
Cuisse de chapon rôti sauce suprême
Garniture: gratin dauphinois individuel, farce fine, fagot de haricots vert, Châtaignes confites « l'atelier de la châtaigne Champagnac la Rivière »

Menu Festif

35,90€

Bun'n Roll de foie gras poêlé et ris de veau sauce aux cèpes
Coquille Saint Jacques à la Normande
Cochon de lait farcie aux petits légumes sauce girolles
Garnitures: Gratin dauphinois individuel, fagot de haricots vert

Menu Prestige

47,50€

½ Homard Breton
Duo de noix de Saint Jacques, gambas grillées sur fondue de poireaux
Délice de dos de sanglier confit sauce chasseur
Garniture: Pomme de terre en robe des champs: fromage, cèpe, persil. Poêlé de girolles, fèves et châtaignes confites «l'atelier de la châtaigne Champagnac la Rivière»

Horaires d'ouverture

Mercredi 24 décembre: 8h30 à 16h30 non-stop
Jeudi 25 décembre: 8h30 à 12h00
Vendredi 26 décembre: 8h30 à 12h30 – 15h30 à 18h00
Samedi 27 décembre: 8h30 à 12h30 – 15h30 à 18h00
Mercredi 31 décembre: 8h30 à 16h30 non-stop
Vendredi 02 janvier: 8h30 à 12h30 – 15h30 à 18h00
Samedi 03 janvier: 8h30 à 12h30 – 15h30 à 18h00

Magasin fermé:
Dimanche 28, jeudi 01 janvier 2026, dimanche 04 janvier

Pour mieux vous servir prise de commande avant le dimanche 21 décembre.

Des idées pour de Belles Fêtes Gourmandes

Maison de confiance

Votre créateur de fêtes gourmandes ainsi que toute l'équipe vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année

3 adresses pour mieux vous servir :

169, avenue de Limoges- 87270 Couzeix
Tél : 05 55 39 24 47

10 avenue du 8 Mai 1945- 87310 Saint Laurent sur Gorre
Tél : 05 55 00 00 47

14 Place de la Fontaine- 87230 Châlus
Tél : 05 55 32 51 69

www.traiteur-87.com

Votre créateur de Fêtes Gourmandes

Ets Brun

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

Maison de Confiance

Délices de Fêtes

Apéritifs Cocktail

Petits fours individuels.....1€20 pièce
Mini briochine d'escargot.....2€00 pièce
Mini coquille Saint Jacques.....1€10 pièce
Mini Cheeseburger.....2€80 pièce
Mini burger brie/truffe et cèpes/bacon.....2€80 pièce
Pruneaux bacon, abricot, fromage.....1€10 pièce

Saveurs Gourmandes

Foie gras de canard mi - cuit maison.....115€50 le kg
Bun'n Roll de foie gras poêlé et ris de veau
sauce aux cèpes.....8€90 pièce
Tatin de boudin noir aux pommes.....6€30 pièce
Feuilleté foie gras de canard et compotées de pommes.....7€50 pièce
Galantine de Poularde foie gras.....39€90 le kg
Galantine d'oie Forestière.....35€40 le kg
Galantine de canard aux pistaches.....34€30 le kg
Buche forestière aux foies de volailles.....29€90 le kg
Pâté croute Richelieu.....28€90 le kg
Pâté croute aiguillette de canard, filet de poulet, girolles,
confit de figue.....37€90 le kg
Pâté croute au de ris de veau .....46€50 le kg
Escargot de Bourgogne belle grosseur.....9€50 la dz

Délices de la Mer

½ Homard Breton à la Parisienne..... 29€90 pièce
½ homard, petits légumes, mayonnaise, tomate, œuf, citron, crevette
Duo de noix de Saint Jacques, gambas grillées sur
fondue de poireaux..... 12€50 pièce
Coquille Saint Jacques à la Normande..... 7€60 pièce
Coquille de médaillon de saumon..... 6€90 pièce
Médaillon de saumon, petits légumes, mayonnaise, tomate, œuf, citron, crevette
Trilogie de la Mer sauce crémée..... 9€90 pièce
Filet de bar, Saint Jacques, crevette, brocolis
Filet de Lotte à l'Américaine.....15€00 la part
Citron, écrevisse
Saumon fumé au bois de hêtre Maison.....65€90 le kg

Viandes Festives

Cuisse de chapon rôti
Sauce suprême « champignon forestiers ».....14€90 la part
Garniture: gratin dauphinois individuel, farce fine, fagot de haricots vert,
Châtaignes confites «L'Atelier de la châtaigne Champagnac la Rivière»
Délice de dos de sanglier confit
Sauce chasseur.....15€60 la part
Garniture: pomme de terre en robe des champs: fromage, cèpes, persil. Poêlé girolles,
fèves, châtaignes confites «L'Atelier de la châtaigne Champagnac la Rivière»
Cochon de lait farcie aux petits légumes
Sauce girolles.....14€50 la part
Garniture: gratin dauphinois individuel, fagot de haricots vert
Médaillon de veau sauce morille.....15€60 la part
Garniture: gratin dauphinois individuel, fagot d'asperges verte

Volailles Festives

Suivant disponibilité à la date de votre commande
Prix au cours

Chapon fermier 3,2/4,5kg +
Dinde fermière 3,2/4,2kg +
Poularde fermière 2,5kg +
Chapon de pintade fermière 2,2kg +
Oie fermière 200 jours 5,3/4,5kg +

Sur commande volaille s/os farcie:
Farce fine aux choix: forestière, petits légumes, truffée, marrons, foie gras.

Rayon Boucherie

Viandes de 1er choix & quelques suggestions

Filet de bœuf
Rosbeef dans le cœur de faux filet
Rosbeef rond de tranche grasse
Viande à fondue: poire, merlan, cœur de rumsteak
Paupiette de veau, farce aux choix
Rôti de veau dans la noix
Longe de veau Orloff
Filet mignon de porc, nature ou farci
Gigot d'agneau du 87 à l'assiette