

Des idées pour de Belles Fêtes Gourmandes

Votre créateur de Fêtes Gourmandes



Ets Brun



MENU TRADITION 33,80€

Croustade de ris de veau sauce aux cèpes

Dos de cabillaud sauce Normande

Cuisse de chapon rôtie sauce suprême aux champignons forestiers avec garniture.

MENU PLAISIR 37,00€

Foie gras de canard mi-cuit maison

Lotte à l'Américaine

Cochon de lait farci aux petits légumes sauce girolles avec garniture

Horaires d'ouverture

Dimanche 24 décembre : de 8h00 à 16h00 non-stop.

Lundi 25 décembre : de 8h30 à 12h00

Dimanche 31 décembre : de 8h00 à 16h00 non-stop

Magasin fermé :

Le 1^{er} et 2 janvier 2024

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Maison de confiance

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

4 adresses pour mieux vous servir :

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

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

2 place du Marché - 87600 Rochechouart
Tél : 05 55 12 85 01

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



www.traiteur-87.com

Ets Brun
Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Délices de Fêtes



Mariages - Baptêmes - Banquets - Repas à Thèmes...



Apéritif et Cocktail

Petits fours individuels.....	1 €20 pièce
Mini brioche d'escargot à la persillade.....	1 €40 pièce
Mini coquille st jacques apéritive.....	2 €20 pièce
Mini burgers cheese et foie gras.....	2 €50 pièce
Pruneau bacon, abricot, fromage.....	1 €00 pièce

Saveurs gourmandes

Foie gras de canard mi-cuit maison.....	159€90 le kg
Terrine de volaille avec médaillon de foie gras de canard 50% maison...	88€50 le kg
Galantine de poularde forestière au foie gras....	39€90 le kg
Galantine d'oie forestière.....	35€40 le kg
Galantine de chapon aux girolles.....	34€30 le kg
Ballotine de porcelet.....	29€90 le kg
Bouchée à la reine aux ris de veau.....	6€95 pièce
Croustade de ris de veau sauce aux cèpes.....	8€00 pièce
Pâté croûte pintade Morilles.....	32€60 le kg
Pâté Richelieu au canard.....	28€90 le kg
Escargots de bourgogne de belle grosseur.....	7€90 la dz
Tatin de boudin aux pommes 160g.....	5€50 pièce
Feuilleté pomme foie gras 110g.....	6€50 pièce

Délices de la Mer

1/2 Langouste à la Parisienne.....	28€90 pièces
<i>1/2 langouste, petits légumes, mayonnaise, tomate, œuf, citron, crevette</i>	
1/2 Langouste gratinée à l'Armoricaine.....	29€90 la part
Coquille de médaillon de saumon.....	6€50 pièces
<i>Médaille de saumon, petits légumes, mayonnaise, tomate, œuf, citron, crevette</i>	
Filet de lotte à l'Américaine.....	14€95 la part
<i>Lotte, fleuron, citron écrevisse</i>	
Cocotte de noix de St jacques aux fondues de poireau sauce vin blanc créme.....	11€90 la part
Dos de cabillaud sauce Normande.....	10€90 la part
<i>moules, crevettes, champignons</i>	
Coquille st jacques à la Normande.....	7€60 pièces
Saumon fumé au bois de hêtre maison.....	76€80 le Kg

Viandes Festives

Cuisse de chapon rôti sauce suprême « champignons forestiers ».....	14€90 la part
<i>Garniture : Gratin dauphinois individuel, farce fine, fagot de haricots verts, châtaignes confites «L'Atelier de la Châtaigne Dournazac»</i>	
Cochon de lait farci aux petits légumes sauce girolles.....	14€60 la part
<i>Garniture : Pomme de terre, champignons rôtis au four, fagot de haricots verts.</i>	
Mijoté de sanglier au cidre du Limousin.....	13€90 la part
<i>Garniture : Poêlée de pomme de terre aux châtaignes et girolles</i>	
Cuisse de canard farcie aux cèpes sauce foie gras truffée.....	15€50 la part.
<i>Garniture : Pomme de terre à la sarladaise individuelle, châtaignes confites L'Atelier de la Châtaigne Dournazac»</i>	

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 1^{er} choix & quelques suggestions

Filet de bœuf
Rosbeef dans le cœur de faux
Rosbeef rond de tranche grasse
Viande à fondue : poire, merlan, cœur de rumsteak
Paupiettes de veau, farce aux choix.
Rôti de veau dans la noix
Longe de veau sans os
Rôti de veau Orloff
Filet mignon de porc, nature ou farci.
Rôti de porc cul noir, côte filet, échine avec ou sans os
Gigot d'agneaux du 87 à l'assiette.