

## Viandes & Volailles des fêtes

Dindes, oies, chapons, pintades, pigeons, poulets, cannettes, lapins, caillies, cuisses de canard, poularde, chapon de pintade, filets de dinde, foie gras de canard frais

Viande de 1<sup>er</sup> choix préparée par nos bouchers

### Agneau

Carré d'agneau

Gigot d'agneau

Noisette d'agneau farce fine truffée

### Porc

Rôti dans la longe aux pruneaux ou abricots

Rôti Orloff (bacon, St Nectaire)

Filet mignon rôti nature ou farci

Rouelle de porc aux piments d'Espelette

### Bœuf

Filet de bœuf de nos pâtures « saveur et succulence »

Coeur de faux-filet (épluché et roulé en rôti « extra »)

\* Rôti de bœuf dans le Rond de tranche grasse (morceau tendre et gouteux)

Rumsteck (plancha ou à rôtir « viande fondante »)

Aiguillette baronne (en fondue ou à rôtir « à découvrir »)

### Veau

Rôti Orloff (bacon, St Nectaire)

Rognonnade (filet roulé avec les rognons)

Paupiettes de veau (farce au choix : cèpes, forestière, foie gras)

Rôti veau de lait Limousin (noix, quasi, noix patissière)

Blanquette d'épaule

Ris de veau frais

### Viande du chasseur sur commande

Sanglier, Chevreuil, Cerf, Canard colvert, Faisan, Perdrix, Lièvre

# Ets Brun



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*

### 3 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



[www.traiteur-87.com](http://www.traiteur-87.com)



## Délices de Fêtes

# Ets Brun

Boucherie - Charcuterie - Traiteur



Mariages - Baptêmes - Banquets - Repas à thèmes...

## Apéritif

Mini feuilletés apéritif individuel	0.90€ pièce
Mini briochine d'escargots	1€ pièce
Mini cake aux noix de St Jacques ou canard foie gras	5€60 pièce
Mini coquilles St Jacques apéritives	1€60 pièce
Assortiments de mini brochettes pruneau bacon, poitrine abricot ou emmental poitrine	

## Entrées froides

Saumon fumé maison au bois de hêtre	68€80 le kg
Terrine de saumon et noix de St Jacques aux petits légumes maison	26€40 le kg
Foie gras de canard entier mi-cuit « Maison »	105€50 le kg
Pâté croûte de lièvre aux cassis noirs de Bourgogne	33€50 le kg
Pâté croûte de cerf aux pommes vertes et noisettes	27€30 le kg
Pâté croûte d'oie gourmand	25€50 le kg
Galantine de Poularde au cœur de foie gras et champignons forestiers	32€95 le kg
Galantine de volaille nature	18€40 le kg
Ballottine de cochon de lait	27€30 le kg
Ballotine de canard charcutière pistachée	27€80 TTC
Bûche forestière aux foies de volaille	24€60 le kg
Bûche de rillette d'oie	24€80 le kg
Mousse de canard au porto	23€50 le kg

## Entrées chaudes

Escargots de bourgogne « belle grosseur »	7€95 la dz
Croustade d'escargot aux champignons persillés sauce crémée	3€50 pièce
Bouchée à la reine aux ris de veau	5€10 pièce
Feuilletés de foie gras aux pommes calvados	4€20 pièce
Croustade de ris de veau sauce aux cèpes	7€90 pièce
Ecrin de la mer aux noix de St Jacques et crevettes en croute saucé vin jaune	7€30 pièce
Coquille St Jacques naturelle à la Normandie « moules, crevettes, champignons »	5€80 pièce

## Assiettes d'Entrées

Terrine de saumon St Jacques <i>(mâche, chutney aioli, crevettes, citron, groseille)</i>	9€90
Foie gras de canard mi-cuit maison <i>(Foie gras de canard, gelée au porto, chutney de confit de figue, mâche, raisins, kiwi, groseille)</i>	10€50
Terre et mer <i>(Saumon fumé maison, mini bouchée ail et fines herbes, crevette, langoustine, beurre, citron, foie gras de canard maison, groseille, kiwi)</i>	12€90
Salade Gourmande <i>(Salade, noix, lardons, gésiers de dinde confit, tomate, oeu, foie gras de canard, groseille)</i>	11€50
1/2 Langouste à la Parisienne <i>« Petits légumes mayo, crevette, salade, tomate, oeu »</i>	19€90

## Poissons chauds

Escalopes de saumon sauce Normande <i>(moules, crevette, champignons)</i>	8€90
Cassolette de Cabillaud aux petits légumes sauce chablis	9€50
Cocotte de noix de St Jacques aux fondues de poireau sauce vin blanc crémée	10€70
Duo de lotte et noix de St Jacques sauce maraîchère	12€80
Filet de Lotte à L'Américaine « fleur, citron, écrevisse »	11€90
1/2 Langouste gratinée à la bisque de Homard	21€90

## Viandes et Accompagnements

Bun'n roll de filet de caille, et ris de veau sauce foie gras truffée <i>Garniture : poêlée de légumes anciens aux girolles, pomme de terre éventail</i>	12€90
Cuisse de chapon rôti sauce suprême aux champignons forestiers <i>Garniture : Fondant de pomme de terre, fagot de haricots verts, marrons, farce.</i>	11€60
Pavé de veau de lait du Limousin sauce morilles <i>Garniture : Fondant de pomme de terre vitelotte aux amandes, fagot d'asperges vertes</i>	12€50
Magret de canard rôti sauce girolles <i>Garniture : Millefeuille aux deux carottes et betterave, fagot de haricots vert, marrons</i>	12€60
Mijotée d'échine de sanglier au cidre du Limousin <i>Garniture : Gratin gourmand de pomme de terre aux cèpes et noix, mini poire au vin</i>	11€90

## Menu Tradition 26€50

Croustade de ris de veau sauce aux cèpes
Cocotte de noix de St Jacques aux fondues de poireau sauce vin blanc crémée
Cuisse de chapon rôti sauce suprême aux champignons forestiers avec garniture

## Menu Plaisir 28€90

Terrine de saumon St Jacques
Cassolette de Cabillaud aux petits légumes sauce chablis
Magret de canard rôti sauce foie gras truffée avec garniture

## Menu Tendance 31€00

Assiette de foie gras de canard mi-cuit maison
Filet de Lotte à L'Américain
Mijotée d'échine de sanglier au cidre du Limousin avec garniture

## Menu Prestige 34€80

Assiette Terre et Mer
Duo de lotte et noix de St Jacques sauce maraîchère
Bun'n roll de filet de caille, et ris de veau sauce foie gras truffée avec garniture