Tables en Fête









laissez-vous

inspirer !

Compagnons DU GOÛT
DES HOMMES ET DES FEMMES PASSIONNÉS
Depuis 1997

L' Os à la Bouch'

Aurore et Ludo

270 Avenue des Rosiers - 30340 St Julien les Rosiers

04.66.07.32.82 / 06.47.89.44.55 losalabouch@gmail.com

Tables e

Idées Apéritives

Nouveau Petits feuilletés 38 pces 40,00€/pce
Nouveau Gougère à l'emmental ..... 0,55€/pce
Mini quiche aux petits lardons ..... 1,80€/pce
Mini quiche courgette tomate chèv. 1,80€/pce
Boule de Noël à la truffe ..... 6.90€/pce
Mini Pâté croûte Magret 500gr ..... 18,95€/pce
Mini Pâté croûte Volaille 500gr..... 18.95€/pce
Nouveau Mini pâté en croûte .....
au saumon et citron confit 400gr .. 18.50€/pce

Nouveau Mini Moricette saumon .... 1,90€/pce
Nouveau Mini Moricette J.Cru ..... 1,90€/pce
Nouveau Mini Moricette Poivron ..... 1,90€/pce
Nouveau Mini Moricette Coppa ..... 1,90€/pce
Mini Burger Bœuf et Comté ..... 2.60€/pce
Mini burger Foie Gras ..... 2.60€/pce
Nouveau Mini Burger Saumon ..... 2.60€/pce

Les Entrées Froides

Nouveau Exquis d'artichaut 90gr .. 5,90€/pce
Délice nordique au saumon 110gr .... 5,90€/pce
Saint-Jacques façon tartare 90gr .... 5,90€/pce

Bûche de langouste thym et citron .. 38,90€/kg
Terrine de Saint-Jacques ..... 38,90€/kg
Cardinal d'écrevisses Armoricaine ... 34,90€/kg

Les Pâtés Croûte et Galantines

Pâté Croûte Pineau et Foie gras ..... 34.90€/kg
Pâté Croûte Canard/girolles ..... 33,90€/kg
Nouveau Oreiller "Belle Aurore" .... 38.90€/kg
Pâté Croûte Faisan/Pêche/Pistache 28.90€/kg
Pâté en croûte brochet /écrevisses .. 32.90€/kg
Pâté croûte aux noix de St-Jacques 36.90€/kg
Galantine de poularde forestiere ..... 39.90€/kg
Galantine de chevreuil aux cèpes .... 39.90€/kg
Pintade farcie figues, pain d'épices 39.90€/kg

Les Boudins Blancs

Boudin Blanc aux morilles (3%) ..... 21.90€/kg
Boudin Blanc aux Cèpes ..... 21.90€/kg
Boudin Blanc nature ..... 20.90€/kg
Boudin Blanc au foie gras ..... 29.90€/kg
Boudin Blanc à la truffe (3%) ..... 29.90€/kg
Boudin Blanc aux Trompettes ..... 25.90€/kg

Les Foies Gras

Foie Gras cuit ..... 149,90€/kg
Foie Gras cru éveiné ..... 79,90€/kg

Les Saumons Fumés

Maison "Le Borvo" d' Ecosse ..... 96,90€/kg
Ecossais "Label Rouge" ..... 94,90€/kg
Baron au citron et aneth ..... 10,90€/120gr

Les Entrées Chaudes

Coquille St-Jacques à la normande 6,90€/pce
Délice de Crevettes au Chablis ..... 5,90€/pce
Délice de St-Jacques au Riesling ..... 5,90€/pce
Rose feuilletée saumon et amandes 4.90€/pce

Rose feuilletée cèpes/marrons ..... 4.90€/pce
Feuilleté Ourson jambon-fromage .. 2.90€/pce
Tourte viande au Riesling ..... 4.90€/pce
Escargots de Bourgogne -XXL ..... 8.90€ les 12

Les volailles Festives Fermières

Chapon ..... 20.90€/kg
Mini Chapon ..... 23.50€/kg
Pintade Chaponnée ..... 24,50€/kg
Dinde ..... 24,50€/kg
Oie ..... 27.90€/kg
Poularde ..... 19.90€/kg
Pintade fermière ..... 16.90€/kg

Canette ..... 18.90€/kg
Pigeons env 500Gr ..... 18.90€/pce
Caille ..... 4.95€/pce
Canard ..... 19,90€/kg
Rôti de dinde (farce au choix) ..... 32,90€/kg
Rôti de chapon (farce au choix) ..... 33,90€/kg
Rôti de poularde (farce au choix) .... 29,90€/kg

n Fêtes

Les Viandes (env 240gr)

Magret de Canard sauce Foie Gras et Cèpes ..... 11.90€/pce
Moelleux de dinde aux Marrons sauce au Porto ..... 10.90€/pce
Blanquette de Veau royale à la Truffe ..... 10,90€/pce
Civet de Biche sauce Grand Veneur ..... 11.90€/pce
Boeuf confit sauce Grand Veneur ..... 10,90€/pce
Grenadin de Veau sauce Vin Jaune et Echalottes confites ..... 11,90€/pce

Les Poissons (env 220gr)

Flétan sauce Champagne ..... 11.90€/pce
Pavé de Saumon sauce à l'Erable ..... 11,90€/pce
Cabillaud à la crème de Crustacés ..... 11.90€/pce
Queue de Langouste sauce Armoricaine ..... 29,90€/pce
Filet de Lotte sauce à l'Américaine ..... 10,90€/pce

Les Accompagnements (env 185gr)

Gratin Dauphinois ..... 3,90€/pce
Gratin Dauphinois à la Truffe 5% .... 4.90€/pce
Gratin Dauphinois aux Cèpes ..... 4,20€/pce
Pommes Dauphines artisanales . 2,90€/ 3 pces
Risotto Crémeux ..... 3,90€/pce
Galette de pdt et légumes (80 gr) .... 1,60€/pce
Charlotte de butternut aux cèpes .... 4,20€/pce
Flan de Panais et Topinembourg .... 4,20€/pce
Gratin de légumes ..... 4,20€/pce
Fondue de poireaux au Riesling ..... 4,20€/pce
Purée de céleri ..... 3,50€/pce

Nos sauces (pour 200gr)

Sauce au foie Gras 200gr ..... 5,90 €/pce
Sauce à l' Armoricaine 200gr ..... 4,50 €/pce
Sauce à la Truffe 200gr ..... 6,90 €/pce
Sauce Grand Veneur 200gr ..... 4,20 €/pce

Nos Farces Festives

Farce Fine Traditionnelle ..... 20,90€/kg
Farce Fine Festive (Cèpes et/ou Châtaignes, Figues, Abricots, Noisette) ..... 24,90€/kg
Farce Festive Prestige (Foie Gras et/ou Morilles, Truffe) ..... 32,90€/kg

Fromages Affinés

Plateaux tradition (env 4/5: Brie, Comté, Chèvre, Bleu et Tomme...) ..... 4,50€/pers
Plateau Festif (5/6: Comté , St Nectaire, Brie, Chévre, Bleu et Tomme etc...) ..... 5,50€pers
Plateau Prestige (6/7: Brie truffé, vieux Gouda, Tomme fleurs etc..... et fruits secs) ..... 7,50€/pers

Beaufort AOP ..... 44.90€/kg
Comté 18 mois AOP ..... 32.90€/kg
Brillat Savarin IGP ..... 5.10€/pce
Roquefort Gabriel Coulet ..... 36.90€/kg
Tomme de montagne aux 7 fleurs ... 35.90€/kg
Tomme de Savoie IGP ..... 25.90€/kg
Tomme brebis "Le Caussenard" ..... 32.90€/kg
Mini Sapin Cendré ..... 2.90€/pce
Tête de moine ..... 43,90€/kg
Saint Maure AOP 250gr ..... 10.95€/pce
Saint-Nectaire fermier AOP ..... 33.90€/kg
Marotte du Larzac ..... 33.90€/kg
Le Compostelle (chèvre) 120gr ..... 6,20€/pce
Tomme fruité à la truffe ..... 49.90€/kg
Gouda vieux ..... 46,90€/kg
Tripple crème à la truffe (4,7%) ..... 36.90€/kg
Couronne de Touraine 170gr ..... 8,95€/pce
Brie de Meaux AOP à la Truffe ..... 89,90€/kg

Joyeuses Fêtes

Nos Menus

Menu Plaisir
20,90€

Exquis De Saumon
***
Filet de Lotte à l'Armoricaine
ou
Moelleux de dinde aux Marrons
***
Risotto
ou
Gratin Dauphinois

Menu Gourmet
30.90€

Foie gras en bocal Weck
***
Rose Feuilleté saumon et amandes
***
Magret de Canard sauce Foie Gras et cèpes
ou
Flétan sauce Champagne
ou
Grenadin de veau sauce Vin Jaune
***
Gratin Dauphinois aux cèpes
ou
Flan de Panais/Topinembourg

Menu Petits Gourmets
15,90€

Supprême de volaille des sous-bois
ou
Pavé de Saumon sauce à l'érable

***
Galette de pdt et légumes (3 pièces)
ou
Charlotte de Butternut

Votre boutique sera ouverte exceptionnellement les :

Mardi 22, Mercredi 23 et Jeudi 24 Décembre de 8h à 12h et de 15h à 18h
Mercredi 30 et Jeudi 31 Décembre de 8h à 12h et de 15h à 18h
et sera fermée le 25 Décembre 2026 et du 1er au 4 Janvier 2027 inclus
réouverture le 5 Janvier à 8H00

Pensez à passer vos commandes pour les fêtes :en boutique ou par sms au 06.47.89.44.55.ou par mail losalabouch@gmail.com

Boucherie L'Os à la Bouch'
Ludovic et Aurore PELLET
270 avenue des rosiers
30340 Saint-Julien-les-Rosiers
04.66.07.32.82 / 06.47.89.44.55/losalabouch@gmail.com

Photos non contractuelles - Crédit photos : Sucré Salé, Freepik - Ne pas jeter sur la voie publique - Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés

Les Compagnons du Goût sont heureux de renouveler leur partenariat avec l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Du 24 novembre au 20 décembre, un coffret de chocolats acheté 3€, c'est 3€ reversés à l'Association Petits Princes.
Un geste fort et solidaire à la fois, nous comptons sur vous !
Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com