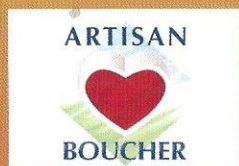


*Bonnes Fêtes à tous !!
Merci de votre confiance*

Produits de fabrication maison

Pour mieux répondre à votre demande
Les commandes pour Noël
Seront prises jusqu'au samedi 20 décembre
Et les commandes pour le 31 décembre
Seront prises jusqu'au samedi 27 décembre

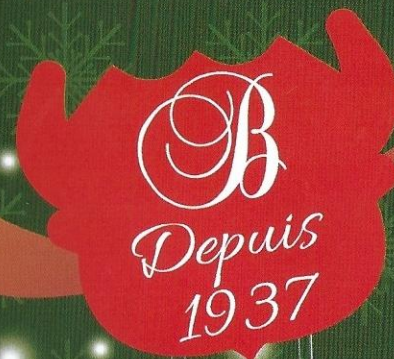
OUVERTURE DU MAGASIN
LE MERCREDI 24 ET 31 DÉCEMBRE
9H À 17H



Conception : 37 Editions - 49800 TRÉLAZÉ - Ne pas jeter sur la voie publique



B RANÇOIS
eugnet
Artisan • Boucher • Charcutier



B
Depuis
1937

Fabrication Artisanale

les menus de

Fêtes
2025



Fermé :
le 25 décembre 2025
1^{er} et 2 janvier 2026

Tél. 02 47 95 54 32

5, place de la Mairie - 37420 Huismes



les menus de

Fêtes

Aperitifs

PETITS FOURS SALÉS CHAUDS (par 6) 5,00 €

Mini quiche/Mini pizza/Allumettes fromages et raisins

Mini bouchée à la reine/Feuilleté saucisse/ Feuilleté chèvre ciboulette

PAIN SURPRISE (10 pers) :

Charcuterie 35,00 €

Poisson 36,50 €

Charcuterie Fine - prix au kg

Foie Gras de canard maison Médaille d'Or Tours 2024 130,00 €

Galantine de canard 33,25 €

Galantine de pintade foie gras 38,25 €

Rillettes d'oie 42,50 €

Boudin blanc 19,50 €

Boudin blanc truffé 39,95 €

Boudin persillé 20,75 €

Boudin créatif 21,00 €

Pâté en croute de biche et poire tapée au vin rouge 38,50 €

Pâté en croûte de chapon au foie gras 39,50 €

Poisson froid - prix au kg

Terrine de Saint-Jacques 43,25 €

Terrine de sandre 43,25 €

Langouste - 1/2 20,75 € la pièce

Saumon fumé 67,05 €

Entrée chaude - prix à la part

Le Huismois : Farce boudin blanc, amandes, pistaches, noisettes torréfiées
coeur fondant au chèvre, coulis de confiture de vin rouge 4,95 €

Bouchée à la reine au Ris de veau et champignons 5,75 €

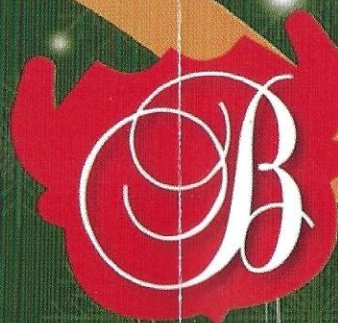
Cassiolette de brochet et écrevisses sauce crustacés 8,95 €

Poisson chaud - prix à la part

Pavé de sandre façon beurre blanc, méli mélo de légumes cuisinés 13,50 €

Saint Jacques à la Normande (Atlantique Nord) 13,75 €

Lotte sauce Américaine, crumble de légumes méditerranéens 13,95 €



Plats cuisinés

Chapon farci, sauce foie gras 13,35 €

Pavé de Biche, sauce grand veneur 12,25 €

Médailon de Veau sauce aux morilles 14,15 €

Cuisse de Canard sauce forestière 12,85 €

Suprême de Pintade au thym citronné 12,81 €

Garniture de légumes - prix à la part

Ecrasé de pomme de terre, foie gras 3,95 €

Gratin Dauphinois à la truffe noire 3,95 €

Tatin Butternut carotte et châtaigne 3,75 €

Beignets de cèpes 3,95 €

Les volailles de Noël - prix au kg

Dinde noire 20,16 €

Chapon noir 18,15 €

Mini chapon 20,05 €

Chapon de pintade 23,84 €

Caille 20,68 €

Poularde fermière 16,88 € le kg

Préparations bouchères désossée farcie crue - prix au kg

Rôti de dinde, farce au cumin, pistache et citron confit 39,50 €

Rôti de chapon, cèpes et gésiers 39,95 €

Rôti de canette champignons, menthe et clémentine 40,50 €

Les viandes de boucheries - prix au kg

Bœuf/ Veau/ Agneau

Les gibiers sur commande prix au kg

Rôti de biche 37,50 €

Farce pour volaille 20,00 €

Bon de commandes : fêtes 2025

Nom :

Prénoms :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Email :

Téléphone :

Date de livraison :/...../..... HeuresH.....

Produits :

quantité : prix :

Commentaire :