

Afin de mieux vous servir, nous vous  
conseillons de passer votre commande avant  
le 15 décembre pour le réveillon de Noël et  
avant le 22 décembre pour le réveillon du  
premier de l'an



**Mr et Mme BESSONNET**  
et leur équipe  
vous souhaitent  
de bonnes fêtes de fin d'année

**CARTE DES FETES**



**Boucherie Charcuterie Traiteur  
Bessonnet Virginie et Frédéric  
6 rue De Gaulle  
85310 St Florent des Bois  
02 51 43 71 09  
[www.boucherie-bessonnet.fr](http://www.boucherie-bessonnet.fr)**

## L'APERITIF

- Rillons cocktail 20,00 € le kilo
- Pain surprise 27,00 € pièce
- Réductions salées 0,80 € pièce

## LES MISES EN BOUCHE

- Achards de gambas en verrine 1,90 € pièce
- Bouchée gourmande au foie gras et pommes caramélisées, émietté de pain d'épice 1,90 € pièce
- Panacotta de foie gras, figues et pain d'épice 1,90 € pièce

## ENTREES FROIDES

- Foie gras mi cuit maison 125,00 € le kilo
- Saumon fumé maison 53,90 € le kilo
- Galantine de pintade au foie gras 29,90€ le kilo
- Galantine de canard aux morilles 26,90 € le kilo
- Galantine de chapon truffé 29,90 € le kilo
- Bavarois de saumon 5,50 € pièce
- Mille feuille de betterave au Sainte Maure et aux noix 4,50 € pièce

## ENTREES CHAUDES

- Tarte feuilletée, butternut, foie gras, figues et pain d'épice 6,10 € pièce
- Gratin de lotte à la crème d'asperges et lard fumé 6,80 € pièce
- Coquille St Jacques 6,00 € pièce
- Cassolette de Gambas flambées au whisky 5,90€ pièce

## PLATS CUISINES

- Dos de maigre à la crème de poivron doux et son gâteau de potimarron ou sa timbale de chou 11,80€ la part
- Mignon de veau et sa sauce miel de gingembre 11,50 € la part
- Tournedos de canard sauce à l'orange et fèves de cacao 12,00 € la part
- Paupiette de biche farce fine au foie gras, sauce périgourdine 11,50€ la part
- Sauté de chevreuil sauce grand veneur 9,80€ la part
- Chapon aux morilles, cuisson en basse température, sauce suprême aux morilles 10,50€ la part

## ACCOMPAGNEMENTS

Les plats cuisinés (sauf le dos de maigre qui a déjà sa garniture) sont accompagnés de deux garnitures au choix

- Gâteau de potimarron à la châtaigne
- Écrasé de pommes de terre au foie gras et son cœur coulant de cèpes au jus
- Flan de poires au vin et aux épices
- Gratin de butternut au lard et lait de coco
- Timbale de chou infusé au muscadet et comté
- Risotto aux cèpes et à la truffe
- Garniture à l'unité: 2,00 € pièce