

Boucher Charcutier Traiteur



23. Bd Léon Bourgeois

35000 RENNES

02 99 50 97 63

Rendez-vous sur notre site www.au-delice-limousin.fr

Email : audelicelimousin@orange.fr



Médaille d'argent pour son veau Breton au concours agricole 2017

Cocktail Salés Froids

- Pain surprise charcuterie 70 Toasts32.00€ pièce
- Pain surprise de la mer 70 Toasts35.80€ pièce
- Pain surprise charcuterie 35 Toasts.....28.50€ pièce
- Pain surprise de la mer 35 Toasts.....30.80€ pièce
- Canapé froid varié0.95€ pièce
- Mini burger à l'encre de seiche saumon1.20€ pièce
- Pain multigraines fromage frais saumon0.95€ pièce
- Pain multigraines tartare de tomate serrano tomate confite0.95€ pièce
- Briochette au foie gras1.20€ pièce
- Trio de Bun's (plateau de 10 minis bun's).....1.00€ pièce
- Verrine tartare de concombre saumon fumé1.80€ pièce
- Verrine de Gambas aux mandarines1.80€ pièce
- Verrine avocat cocktail de crevettes1.80€ pièce
- Verrine tartare de tomate jambon serrano1.80€ pièce
- Verrine fraîcheur océane au saumon1.80€ pièce
- Œuf de Noël au saumon et truffe (2.4%)3.15€ pièce
- Assortiment de moricettes variées (plateau de 10).....0.95€ pièce
- Pressé de St Jacques en carpaccio2.10€ pièce

Cocktails Salés Chauds

- Mini saucisse cocktail et mini boudin17.00€ le kg
- Mini bouchée0.95€ pièce
- Réduction chaude (pizza, quiche lorraine, quiche saumon poireaux)0.95€ pièce
- Mini cheeseburger1.20€ pièce
- Cake noix de St jacques3.30€ pièce
- Cake moelleux au saumon et petits légumes3.22€ pièce
- Cake foie gras et figues3.30€ pièce
- Cake moelleux aux olives en robe de lard2.98€ pièce

Antipasti Apéritives

- Queues de crevette à la mexicaine41.36€ le kg
- Involtini chèvre32.34€ le kg
- Tomates confites27.90€ le kg
- Minis poivrons farcis au thon31.95€ le kg
- Minis poivrons farcis à la ricotta31.95€ le kg
- Salade orientale25.00€ le kg
- Marinade de gambas et St jacques au citron.....50.85€ le kg

Entrées Froides

- Foie gras de canard entier maison.....selon le cours
- Foie gras d'oie entier maisonselon le cours
- Saumon fumé d'Écosse artisanal de la Closelle62.95€ le kg
- Saumon fumé sauvage baltique salé au sel de Guérande 86.76€ le kg
- Demi langouste Bellevueselon le cours
- Coquille de saumon 4.20€ pièce
- Coquille de crabe5.30€ pièce
- Demi avocat cocktail4.30€ pièce
- Fraicheur saumon roquette basilic3.95€ pièce
- Dôme de tartare de saumon4.95€ pièce
- Pâté en croute
- Assortiments de Galantines et volailles farcies

Terrines de poissons

- Terrine de filets de saumon et noix de St jacques35.80€ le kg
- Buche de langoustine façon "Rossini" (4% de foie gras)36.80€ le kg

Nos Produits Prestiges

- Caviar d'aquitaine boîte de 15g41.55€ pièce
- En K de caviar baeri plumier 15 g33.00€ pièce

Assiettes composées

- Assiette Périgourdine11.20€ pièce
(Magrets fumés, gésiers confits, foie gras de canard, noix, salade, vinaigre balsamique)
- Assiette Terre et Mer11.50€ pièce
(Confiture d'oignons, saumon fumé, foie gras de canard et pain d'épice)
- Assiette de saumon mariné5.10€ pièce

Cassolettes

- Cassolette de ris de veau aux morilles7.50€ pièce
- Cassolette de chapon au foie gras et girolles6.90€ pièce
- Cocotte de St jacques et sa fondue de poireaux7.30€ pièce
- Cassolette de St pierre et Gambas aux agrumes7.95€ pièce
- Cassolette de lotte et lard en brochette sauce riesling 7.95€ pièce

Entrées Chaudes

- Nos boudins blancs (truffé, fine champagne, girolles)
- Bouchée à la reine3.95€ pièce
- Vol au vent au ris de veau5.95€ pièce
- Coquille St jacques à la bretonne4.98€ pièce
- Tatin d'endive et son écaille de St jacques4.98€ pièce
- Briochette de ris de veau aux girolles et butternuts4.95€ pièce
- Feuilleté de cabillaud sauce au gewurztraminer3.20€ pièce
- Croustade d'escargot de bourgogne3.00€ pièce
- Escargot de bourgogne7.40€ la Dz

RETROUVEZ NOS QUICHES ET FEUILLETES HABITUELS

Nos poissons Chauds

- Dos de cabillaud sauce vierge et son écrasé de pommes de terre 8.80€ pièce
- Linguines et sa poêlée de St jacques et Gambas sauce crème d'ail 7.95€ pièce
- Filet de bar au ris de veau sauce champagne 9.50€ pièce
- Filet de St pierre sauce beurre blanc citronné 8.85€ pièce
- Lotte à la crème de whisky 9.35€ pièce
- Pavé de sandre au coulis d'écrevisses 7.10€ pièce
- Brochette de St jacques et crevettes sauce chorizo 9.75€ pièce

TOUS NOS POISSONS SONT SERVIS AVEC PUREE DE BUTTERNUT

Nos Viandes Cuisinées

- Poularde à la crème de morilles 9.70€ pièce
- Chapon sauce foie gras 8.95€ pièce
- Magret de canard sauce aux 3 poivres 7.95€ pièce
- Souris d'agneau au thym 8.95€ pièce
- Escalope de ris de veau braisé et sa crème de champignons 11.50€ pièce
- Filet de canette sauce figes et miel 7.00€ pièce
- Grenadin de veau sauce aux cèpes 10.50€ pièce

Nos Gibiers cuisinés

- Noisette de chevreuil sauce grand veneur 8.95€ pièce
- Pavé de filet de cerf et sa poêlée forestière 10.95€ pièce
- Estouffade de sanglier aux marrons 7.00€ pièce

GIBIERS SUR COMMANDE			
PERDRIX	PIGEON	FAISAN	FILET DE CERF
TOURNEDOS DE CERF	GIGUE DE CHEVREUIL		CUISSOT DE SANGLIER

Nos Garnitures

- Gratin dauphinois 2.50€ pièce
- Pommes maxime (2 pièces) 2.75€ la part
- Pomme dauphine 2.50€ la part
- Délice de marrons 2.70€ pièce
- Ecrasé de pommes de terre et giroles 2.70€ pièce
- Purée de patate douce 2.50€ pièce
- Purée de butternut 2.00€ pièce
- Fagot d'haricots verts en robe de lard 2.00€ pièce
- Risotto saveur truffe 2.70€ pièce
- Garniture forestière 3.80€ pièce

NOS VOLAILLES FERMIERES

Dinde fermière	oie
Chapon fermier	canette fermière
Poulet fermier	canard
Pintade fermière	caille
Chapon de pintade fermier	poularde fermière
Confit de canard	magret de canard IGP S-D
Foie gras cru de canard	volaille de Bresse

PENSEZ A NOTRE FARCE AU JUS DE TRUFFE POUR FARCIR VOS VOLAILLES

Dates limites de commande :

Pour NOEL avant le **JEUDI 21 DECEMBRE**

Pour le NOUVEL AN avant le **JEUDI 28 DECEMBRE**

Toute notre vaisselle est consignée 10€ pièce (prévoir un chèque de caution)
Toute vaisselle détériorée sera facturée au prix de remplacement

MENU HAPPY LUTINS

6.90€

Hamburger du boucher

Spécy potatoes

Oasistropical



Menu à 21.00€

Dôme de tartare de saumon

Pavé de sandre au coulis d'écrevisse
Purée de butternut

Filet de canette sauce figues et miel
Risotto saveur truffe

Menu à 27.50€

Cassolette de chapon et foie gras
aux girolles

Linguines et sa poêlée de st jacques et
gambas à la crème d'ail

Poularde à la crème de morilles

Gratin dauphinois

GRAND CHOIX DE FROMAGES AU LAIT CRU AOP OU IGP

PLATEAU DE FROMAGE SUR COMMANDE

PLANCHE DE CHARCUTERIE IBERIQUE ET FROMAGES DE MONTAGNE SUR COMMANDE



Les prix indiqués peuvent varier en fonction des fluctuations du marché

**Toute l'année Le Délice
Limousin vous propose**

8 à 10 Menus au choix

Tous les midis de 8h30 à 13h00

Service Rôtisserie le midi

Plateau repas sur commande

Sandwichs- Hamburgers du boucher- Panini- Pizza

Pâtisseries charcutières chaudes

Desserts du jour

Pour vos soirées

Buffet campagnard

Couscous, paella, choucroute

Coq au vin, Cassoulet, Tartiflette

Cocktails

Repas d'entreprise et d'association

Consultez-nous