

BOUCHER CHARCUTIER
TRAITEUR

Le Savoir Faire du professionnel

23. Bd Léon-Bourgeois

RENNES Tél. 02 99 50 97 63

Viandes "Label" - Plats Préparés - Buffet Campagnard

Rendez vous sur notre site

www.au-delice-limousin.fr

***Le plaisir de découvrir et de commander nos
produits sans contrainte.***

[Email : audelicelimousin@orange.fr](mailto:audelicelimousin@orange.fr)

**Nous vous souhaitons de Joyeuses Fêtes
de fin d'année 2016**

NOS ANTIPASTI APÉRITIF

QUEUES DE CREVETTE À LA MEXICAINE.....	41,36 €
<i>le Kg</i>	
INVOLTINI CHÈVRE.....	32,34 €
<i>le Kg</i>	
TOMATES CONFITES	27,90 €
<i>le Kg</i>	
MINIS POIVRONS FARCIS AU THON	31,95 €
<i>le Kg</i>	
MINIS POIVRONS FARCIS À LA RICOTTA.....	31,95 €
<i>le Kg</i>	
GAMBAS À L'ANETH SAUCE SCANDINAVE	59,14 €
<i>le Kg</i>	

COCKTAILS SALÉS FROIDS

PAIN SURPRISE CHARCUTERIE 70 toasts	32,00 €
<i>pièce</i>	
PAIN SURPRISE OCÉAN 70 toasts.....	35,80 €
<i>pièce</i>	
PAIN SURPRISE CHARCUTERIE 35 toasts	28,50 €
<i>pièce</i>	

<i>PAIN SURPRISE OCÉAN 35 toasts.....</i>	<i>30,80 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>CANAPÉ APÉRITIF FROID VARIÉ.....</i>	<i>0,90 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>DOUCEUR DE ST JACQUES.....</i>	<i>2,10 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>PRESSÉ DE ST JACQUES EN CARPACCIO</i>	<i>2,10 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>L'OEUF DE NOEL AU SAUMON ET TRUFFES (2,4%)</i>	<i>3,15 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>LA MINI CASSOLETTE (Carpaccio de Saumon).....</i>	<i>1,95 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>VERRINE AVOCAT COCKTAIL DE CREVETTES.....</i>	<i>1,80 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>VERRINE TARTARE DE CONCOMBRE SAUMON.....</i>	<i>1,80 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>VERRINE TARTARE DE TOMATES JAMBON SERRANO.....</i>	<i>1,80 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>VERRINE ST JACQUES GAMBAS ET SAUMON FUMÉ</i>	<i>1,95 €</i>
<i>pièce</i>	

COCKTAILS SALÉS CHAUDS

<i>MINI SAUCISSE COCKTAIL ET MINI BOUDIN.....</i>	<i>17,00 €</i>
<i>le Kg</i>	
<i>MINI BOUCHÉE</i>	<i>0,95 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>RÉDUCTION CHAUDE (Pizza, Quiche, Feuilleté Hot Dog)</i>	<i>0,95 €</i>
<i>pièce</i>	

PRUNEAUX AU BACON	0,95 €
pièce	
CAKE AUX OLIVES EN ROBE DE LARD	2,82 €
pièce	
CAKE BLOC DE FOIE GRAS ET FIGUES	3,30 €
pièce	
CAKE SAUMON PETITS LÉGUMES	2,98 €
pièce	
CAKE À LA NOIX DE ST JACQUES.....	3,30 €
pièce	

ENTRÉES FROIDES

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MAISON	138,00
€ le Kg	
FOIE GRAS D'OIE ENTIER MAISON	161,00
€ le Kg	
<u>NOS FOIES GRAS SONT SERVIS SUR PLATEAUX ET DÉCORÉS</u>	
SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE Artisanal de la CLOSELLE	59,95 €
le Kg	
SAUMON FUMÉ SAUVAGE SALÉ AU SEL DE GUÉRANDE.....	81,60 €
le Kg	
SAUMON IRLANDAIS BIO Fumage aux Copeaux de Chêne et Salage aux Algues	69,50 €
le Kg	
TRUITE FUMÉE BRETONNE.....	61,88 €
le Kg	
DEMI LANGOUSTE BELLEVUE	16,85 €
pièce	
COQUILLE DE SAUMON	4,20 €
pièce	
COQUILLE DE CRABE.....	5,30 €
pièce	
DEMI ANANAS AU CRABE (VICTORIA)	7,80 €
pièce	

DEMI AVOCAT COCKTAIL	4,30 €
pièce	
FRAICHEUR SAUMON ROQUETTE BASILIC	3,95 €
pièce	
PÂTÉ EN CROUTE	
ASSORTIMENTS DE GALANTINES ET VOLAILLES FARCIES	

NOS TERRINES DE PÂTÉ FESTIF

TERRINE DE RIS DE VEAU	43,95 €
le Kg	
TERRINE DE CHEVREUIL aux Airelles et ST Émilion	26,50 €
le Kg	
TERRINE de CANARD aux GIROLLES (25 % de Foie Gras).....	34,95 €
le Kg	
NOS RILLETTES D'OIE.....	19,40 €
le Kg	

NOS TERRINES DE POISSONS

TERRINE DE FILETS SAUMON et NOIX ST JACQUES	35,80 €
le Kg	
PAIN DE LOTTE DORÉ AU FOUR	36,00 €
le Kg	

TOUTES NOS TERRINES DE POISSON SONT ACCOMPAGNÉES DE SAUCE

NOS ASSIETTES COMPOSÉES

ASSIETTE PÉRIGOURDINE	10,20 €
pièce	

(Magrets fumés, gésiers confits, foie gras, noix, salade vinaigre balsamique)

ASSIETTE TERRE ET MER 11,20 €

pièce

(Confiture d'oignons, Saumon Fumé, Foie Gras et Pain d'épice)

ASSIETTE DE SAUMON MARINÉ 5,10 €

pièce

ASSIETTE DE CARPACCIO BOEUF ET PARMESAN 5,80 €

pièce

ENTRÉES CHAUDES

NOS BOUDINS BLANCS (Truffé, Nature, aux Girolles et Monbazillac, aux Ris de Veau)

BOUCHÉE À LA REINE 3,95 €

pièce

VOL AU VENT AUX RIS DE VEAU 5,25 €

pièce

COQUILLE ST JACQUES À LA BRETONNE 3 NOIX 4,98 €

pièce

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE 7,40 €

la DZ

NOS CASSOLETTES

CASSOLETTE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES 7,50 €

pièce

CASSOLETTE St JACQUES et GAMBAS Sauce Homardine 7,95 €

pièce

CASSOLETTE ST JACQUES AUX GIROLLES 7,30 €

pièce

COCOTTE de Noix de ST JACQUES Façon Blanquette 7,50 €

pièce

CASSOLETTE DE FOIE GRAS AU CHAPON ET MORILLES 6,90 €

pièce

NOS POISSONS CHAUDS

TURBOT POCHÉ au Champagne et sa sauce Émulsionnée	13,75 €
pièce	
MÉDAILLON DE LOTTE SAUCE ARMORICAINE	8,50 €
pièce	
FILET DE ST PIERRE SAUCE BEURRE NANTAIS.....	7,30 €
pièce	
FILET DE SAUMON SAUCE PETITS LÉGUMES	7,90 €
pièce	
PAVÉ D'OMBLE CHEVALIER SAUCE NORVÉGIENNE.....	6,80 €
pièce	
FILET de BAR et NOIX de ST JACQUES Sauce Sauterne.....	8,60 €
pièce	
BLANQUETTE de CABILLAUD et NOIX de ST JACQUES	8,95 €
pièce	

TOUS NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS DE LEURS LÉGUMES

NOS VIANDES CUISINÉES

<i>MAGRET DE CANARD SAUCE VANILLE</i>	<i>7,65 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>POULARDE A LA CRÈME DE MORILLES</i>	<i>9,70 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>CHAPON AUX ÉPICES DOUCES</i>	<i>8,95 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>ESCALOPE DE RIS DE VEAU BRAISÉE AUX GIROLLES</i>	<i>11,50 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>GRENADIN DE VEAU AUX MORILLES.....</i>	<i>9,95 €</i>
<i>pièce</i>	

<i>CAILLE FARCIE SAUCE FIGUES ET MIEL</i>	<i>7,20 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>FILET DE CANETTE CARAMELISÉ AUX POIRES</i>	<i>6,90 €</i>
<i>pièce</i>	

NOS GIBIERS CUISINÉS

<i>PAVÉ DE FILET DE CERF SAUCE FOIE GRAS.....</i>	<i>10,90 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>CIVET DE CERF AUX GRIOTTES.....</i>	<i>6,80 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>NOISETTES de CHEVREUIL Sauce Grand Veneur</i>	<i>8,95 €</i>
<i>pièce</i>	

NOS GARNITURES

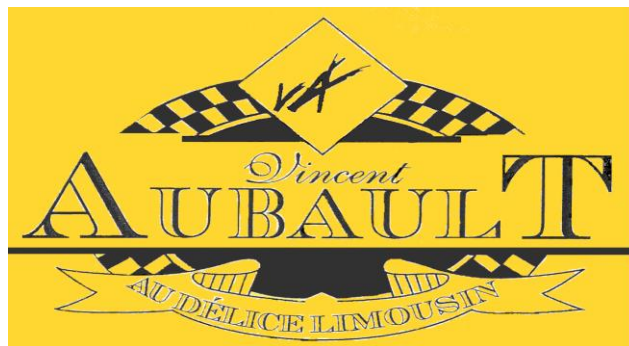
<i>FAGOT D' HARICOTS VERTS EN ROBE DE LARD</i>	<i>1,80 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>GRATIN DAUPHINOIS.....</i>	<i>2,50 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>POMMES MAXIME (3 pièces).....</i>	<i>2,50 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>ÉCRASÉ de Pomme de Terre et Girolles</i>	<i>2,50 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>DÉLICE DE MARRONS.....</i>	<i>2,50 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>RISOTTO SAVEUR TRUFFE</i>	<i>2,50 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>GRATIN DE POIREAUX ET ENDIVES</i>	<i>2,50 €</i>
<i>pièce</i>	
<i>TRIO DE CAROTTES CONFITES AU BEURRE.....</i>	<i>2,50 €</i>
<i>pièce</i>	

DATES LIMITES DE COMMANDE :

- Pour NOËL avant le 22 décembre.
- Pour le Nouvel An avant le 28 décembre.

Merci.

*Pour 5 Menus achetés,
1 Bouteille de CRÉMENT OFFERTE !!!*

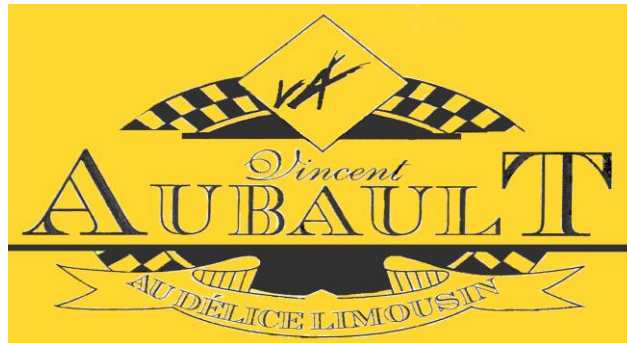


Menu à 22.00 €

*TERRINE DE FILET DE SAUMON ET
NOIX DE ST JACQUES
SAUCE COCKTAIL*

*PAVÉ D'OMBLE CHEVALIER
SAUCE NORVÉGIENNE*

*FILET DE CANETTE CARAMÉLISÉ
AUX POIRES ET
SON GRATIN DAUPHINOIS*

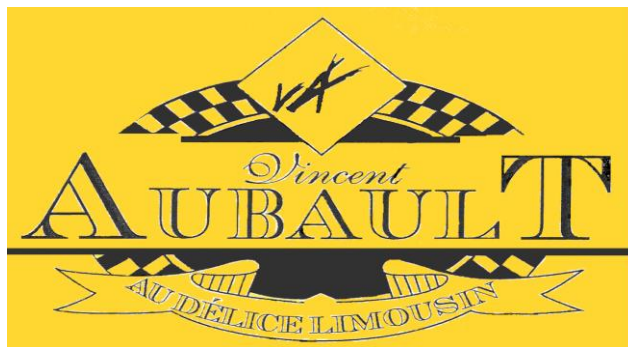


Menu à 27.50 €

*LA CASSOLETTE DE CHAPON
ET FOIE GRAS*

*FILET DE BAR
ET NOIX DE ST JACQUES
SAUCE SAUTERNE
POINTES D'ASPERGES
ET MINIS POIREAUX*

*GRENADIN DE VEAU AUX MORILLES
GRATIN DE POIREAUX ET ENDIVES*



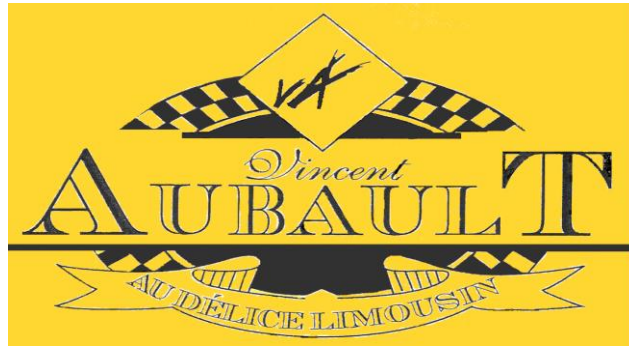
~~~~~

***PLATEAU DE FROMAGES  
SUR COMMANDE***

~~~~~

***PLANCHE DE CHARCUTERIE IBERIQUE ET
FROMAGES DE MONTAGNE SUR COMMANDE***

~~~~~



***Menu Happy Lutins  
à 6,90 €***

***HAMBURGER DU BOUCHER***

***POMMES MAXIME***

***OASIS TROPICAL***



# **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 - Hamburger du Boucher - Paninis-Pizzas*

*Pâtisseries Charcutières Chaudes.*

*Dessert du Jour.*

## **Pour Vos Soirées**

***BUFFET CAMPAGNARD***

***COUSCOUS, PAËLLA, CHOUCROUTE***

***COQ AU VIN, CASSOULET, TARTIFLETTE***

***COCKTAILS***

***REPAS D'ENTREPRISE et D'ASSOCIATION***

***CONSULTEZ-NOUS***

*Sur demande, Devis, Location de Vaisselle.*

*Livraison à Domicile*

*Les prix indiqués peuvent variés en fonction des  
fluctuations du marché.*