MAISON
BOUVARD
TRAITEUR



Menu des fêtes
2026

Apéritifs

Plateau apéritif festif · assortiment de 24 pièces.... **26,40 €**

Plateau de verrines · assortiment de 24 pièces..... **28,80 €**

Plateau de mini-burgers au canard
et au foie gras 12 pièces ..... **26,40 €**

Demi-magret de canard IGP Sud-Ouest séché maison

Au thym ou au piment d'Espelette
sous vide, environ 160 g ..... **59,00 €/kg**

Au foie gras · environ 200 g..... **79,00 €/kg**

Entrées froides

« Prix à la portion »

Pâté en croûte de canard, foie gras,
ris de veau, cèpes et pistaches ..... **6,20 €**

Tranche de foie gras maison · environ 70 g..... **8,80 €**

Saumon fumé ..... **5,60 €**

Terrine de saumon aux pointes d'asperge ..... **4,60 €**

Terrine de rouget et de Saint-Jacques..... **4,90 €**

Médaillon de saumon · environ 140 g..... **6,50 €**

Demi-queue de langouste · environ 200 g..... **19,90 €**

Entrées chaudes

« Prix à la portion »

Escargots en coquille..... **9,60 € la douzaine**

Foie gras en brioche..... **8,60 €**

Coquille de noix de Saint-Jacques
Trois noix de Saint-Jacques et fruits de mer ..... **7,90 €**

Toutes nos préparations sont 100 % faites maison,
à l'exception du saumon fumé, qui provient du Fumoir Français.

Viandes

« Prix à la portion »

Ris de veau aux morilles ..... **14,90 €**

Civet de sanglier ..... **8,90 €**

Gigue de chevreuil, sauce grand veneur ..... **8,50 €**

Roulé de chapon aux cèpes, sauce au sauternes ..... **8,50 €**

Filet de canette rôti, jus corsé au porto
et échalote confite ..... **6,50 €**

Filet de veau, sauce au foie gras ..... **10,90 €**

Filet mignon à la crème de riesling ..... **7,50 € la part**

Poissons

« Prix à la portion »

Médaillon de lotte, sauce homardine ..... **10,90 €**

Gratin de fruits de mer ..... **7,90 €**

Turban de sole à la mousse
de Saint-Jacques, sauce safranée ..... **8,90 €**

Dos de cabillaud au crémeux de morilles ..... **9,90 €**

Accompagnements

« Prix à la portion »

Gratin dauphinois ..... **3,00 €**

Gratin dauphinois aux cèpes ..... **4,00 €**

Gratin de cardons à la moelle ..... **5,00 €**

Pommes dauphines maison
3 par personne ..... **3,20 €**

Poêlée de champignons persillés ..... **3,60 €**

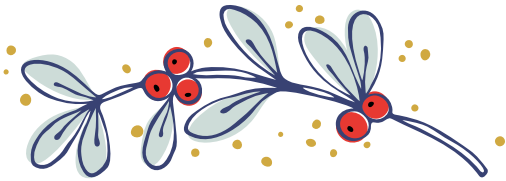
Poêlée de champignons et morilles
à la crème d'Isigny ..... **6,50 €**

Écrasé de pommes de terre
et potimarron aux marrons ..... **3,80 €**

Fromages

Plateau de fromages affinés · 8 personnes ..... **24,00 €**

Fromages blancs par 6 ..... **6,90 €**



Volailles effilées à cuisiner

« Prix au kilogramme avant préparation, sauf indication contraire »

Dinde fermière ..... **22,90 €/kg**

Dinde de Bresse ..... **32,90 €/kg**

Chapon fermier ..... **22,90 €/kg**

Petit chapon fermier ..... **23,50 €/kg**

Poularde de Bresse AOC ..... **43,90 €/kg**

Poularde fermière ..... **19,90 €/kg**

Poulet de Bresse AOC ..... **25,90 €/kg**

Pintade fermière chaponnée ..... **26,90 €/kg**

Caille royale ..... **6,90 € la pièce**

Canette ..... **16,90 €/kg**

Volailles désossées et roulées

Rôti de chapon roulé ..... **36,90 €/kg**

Rôti de dinde roulé ..... **36,90 €/kg**

Melon de canard · environ 4 personnes ..... **21,90 €/kg**

Farce fine nature ou farce au choix avec supplément indiqué ci-dessous.

Farces pour volailles effilées ou roulées

Farce fine de veau nature ..... **19,90 €/kg**

Aux marrons · 5 % de marrons ..... **+ 2,00 €/kg**

Au foie gras, aux morilles, aux pistaches ou aux cèpes ..... **+ 5,00 €/kg**

Chaque farce contient 5 % de l'ingrédient choisi. Supplément par kilogramme.

Horaires

Du mardi au samedi :
de 7 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h.

Le dimanche :
de 7 h à 12 h 30.

Ouvertures exceptionnelles

Les 24 et 31 décembre :
ouverture en continu de 7 h à 16 h.
Fermé le 25 décembre
et du 1er au 4 janvier inclus.

Commandes directement au magasin :
5 rue des Halles - BIOL

Par téléphone :
04 74 88 79 72

Par courriel :
biol@maison-bouvard.fr

fb.me/MaisonBouvard
maison_bouvard_boucherie_biol

www.maison-bouvard.fr

Conception & impression : lestopographes.fr