

## Nos menus



Suprême de poulet jeune  
farci aux écrevisses



### Le Festif

21,50€  
/ pers.

Transparence de cabillaud,  
jus safrané  
et légumes de saison

Suprême de poulet jeune  
farci aux écrevisses, jus de volaille  
et 2 légumes



Pressé de volaille et foie gras  
à la gelée de griotte

25,50€  
/ pers.

### Le Gourmand

Pressé de volaille et foie gras  
à la gelée de griotte

St-Jacques poêlées,  
crème de potimarron à l'amande

Pavé de veau  
sauce oseille et 2 légumes

Pour 4 menus  
commandés,  
un cadeau offert.

## Retrouvez-nous

### • A La Boutique :

Du mardi au samedi de 8h à 13h et de 15h à 19h  
Le dimanche de 8h à 12h30

HORAIRES DU DIMANCHE 24 DÉCEMBRE  
de 8h à 16h en continu

HORAIRES DU DIMANCHE 31 DÉCEMBRE  
de 8h à 16h en continu

Fermé les lundi 25 décembre 2023 et 1<sup>er</sup> janvier 2024.

### • Aux Halles de Thouars :

Du mardi au dimanche de 7h30 à 13h

Pour des raisons d'organisation, aucune commande ne sera  
délivrée aux Halles !

## Passer vos commandes

jusqu'au 20 décembre 2023 (inclus) pour Noël  
jusqu'au 27 décembre 2023 (inclus) pour le Nouvel An

Toute l'équipe de la *Maison Guéret*  
vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année !

55 route de Thouars  
Sainte Radegonde - 79100 THOUARS

☎ 05 49 66 06 10

thierry-guere@wanadoo.fr



## Menu de fêtes

# Maison Guéret

Boucher - Charcutier - Traiteur



## Entrées Froides

- Saumon fumé..... **Prix en boutique**
- Foie gras maison (selon arrivage)..... **Prix en boutique**
- Terrine d'écrevisse et sa sauce..... **35,00 € / kg**
- Demi langouste..... **Prix en boutique**
- Pressé de volaille et foie gras à la gelée de griotte..... **6,50 € / la part**
- Terrine de merlu et saumon..... **27,95 € / kg**

## Entrées Chaudes

- Coquille St-Jacques..... **5,90 € / la part**
- Escargots farcis..... **8,50 € / la douzaine**
- Bouchée à la reine au ris de veau..... **4,95 € pièce**
- Bouchée aux fruits de mer..... **4,95 € pièce**
- Crème de champignons et ravigote de cèpes..... **6,90 € / la part**
- St-Jacques poêlées, crème de potimarron à l'amande... **7,50 € / la part**



## Poissons cuisinés

- Filet de maigre et foie gras roulé dans un chou et jus de volaille..... **9,00 € / la part**
- Transparence de cabillaud, jus safrané et légumes de saison ... **9,00 € / la part**
- Cassolette de noix de St-Jacques..... **8,50 € / la part**
- Cassolette de lotte et son effiloché de légumes..... **9,00 € / la part**

## Viandes cuisinées

- Suprême de poulet jaune farci aux écrevisses, jus de volaille/crustacés..... **9,50 € / la part**
- Mijoté de gibier..... **8,20 € / la part**
- Pavé de veau sauce oseille..... **8,90 € / la part**
- Suprême de chapon sauce morilles..... **9,20 € / la part**
- Pavé de cerf sauce anjou..... **8,90 € / la part**



## Garnitures

- Pommes dauphines (3/pers.)..... **2,00 € / la part**
- Pleurotes..... **2,00 € / la part**
- Purée de patate douce..... **2,00 € / la part**
- Mousseline de céleri..... **2,00 € / la part**
- Risotto gourmand..... **2,00 € / la part**
- Buisson de pomme de terre sarladaise..... **2,00 € / la part**

## Les viandes

- LA VOLAILE** (selon arrivage)
- Chapon, Dinde
- Poularde, Canette
- Caille
- Pigeonneau
- Pintade, Pintade chaponnée

Prix en boutique

### LE VEAU

- Rôti de veau..... **Prix en boutique**
- Rôti de veau Orloff..... **Prix en boutique**
- Rôti de veau périgourdin (foie de volaille, noix, foie gras, cèpes)..... **Prix en boutique**
- Rôti de veau italien (tomates confites, figues, jambon)..... **Prix en boutique**

### LE BŒUF

- Rôti de bœuf traditionnel..... **Prix en boutique**
- Rôti de bœuf en croûte..... **Prix en boutique**
- Tournedos (filet)..... **Prix en boutique**
- Façon tournedos..... **Prix en boutique**
- Rôti de bœuf filet..... **Prix en boutique**

### L'AGNEAU

- Gigot d'agneau..... **Prix en boutique**
- Carré d'agneau..... **Prix en boutique**
- Épaule d'agneau roulée..... **Prix en boutique**

### LE GIBIER

- Rôti de cerf..... **Prix en boutique**
- Pavé de cerf..... **Prix en boutique**
- Rôti de sanglier..... **Prix en boutique**

### LES PRÉPARATIONS BOUCHÈRES DE NOËL

#### Les Rôtis

- Rôti de magret de canard au piment d'Espelette..... **Prix en boutique**
- Rôti de chapon farci (farce fine, boudin blanc truffé, châtaignes, foie de volaille)..... **Prix en boutique**
- Rôti de pintade farci (farce fine, fruits secs)..... **Prix en boutique**
- Rôti de poularde farci (farce fine, cèpes, morilles, giroles et foie gras)..... **Prix en boutique**

