Les viandes et spécialités bouchères crues

Gigot et épaule d'agneau	31.10€/kg
• Epaule d'agneau	29.80€/kg
• Rôti de boeuf	26.40€/kg
Côte de boeuf	27.00€/kg
Rôti de boeuf noix de faux filet	37.90€/kg
• Rôti de veau Orloff	22.60€/kg
Rôti de veau forestier ou du verger	22.60€/kg
Rôti de veau Périgourdin	22.60€/kg
Paupiette de veau forestière	19.90€/kg
• Rôti de dinde à la méditerranéenne (rôti de 4 ou 6 pers)	16.50€/kg
Rôti de porc aux pruneaux	16.50€/kg
Filet mignon au Bayonne	20.70€/kg
Filet mignon chèvre miel	20.70€/kg
Filet mignon chèvre chorizo	.20.70€/kg
Rôti de porc Orloff	.16.50€/kg
• Rôti de porc à la diable	16.50€/kg
• Rôti de biche	34.50€/kg



18.50€

Trilogie festive (mini verrine avocat, mini burger de boeuf, briochette aux foie gras)

Coquille St-Jacques

Ballotine de poularde sauces aux morilles Pommes dauphines

Les idées apéritives

Plateau de 12 canapés	8.40€/plateau
Mini verrine thon avocat saumon	1.60€/pièce
Crevettes marinées	39.50€/kg
Verrine de tartare de St-Jacques passion	1.90€/pièce
Mini burger de boeuf	1.50€/pièce
Mini burger de saumon	1.50€/pièce
Planche apéritif (4 pers - chiffonnade de charcuterie et fromage)	

La farandole des entrées

Les entrées froides

Saumon fumé Ecossais	65.00€/kg
Terrine de saumon et St-Jacques	29.50€/kg
Foie gras de canard maison	. 12.00€/100g
Langouste bellevue	.16.50€/pièce
Coquille de saumon ou crabe	3.50€/pièce
· Assiette festive (foie gras et saumon fumé)	9.50€/pièce
Verrine thon avocat saumon	3.80€/pièce



Les entrées chaudes

Boudin blanc	.90€/kg
Boudin blanc truffé 24	.90€/kg
Bouchée à la reine	€/pièce
Coquille St-Jacques	€/pièce
• Tourte aux ris de veau	€/pièce
Feuilleté de fruits de mer (moules, St-Jacques, crevette)	€/pièce
• Cassolette de gambas et St-Jacques aux petits légumes (+2€ de consigne) 6.00	€/pièce
 Cassolette de lotte et St-Jacques (+2€ de consigne) 6.00 	€/pièce

Pensez à passer vos commandes avant :

le 17 décembre pour Noël et le 26 décembre pour la Saint-Sylvestre

Votre magasin sera fermé les 25 Décembre 2025 et 1er Janvier 2026 ainsi que les après-midi du 23 et 30 Décembre

Certaines marchandises sont susceptibles d'être en rupture. Un produit de substitution vous sera proposé.

Nous vous souhaitons de Joyeuses Fêtes de fin d'année!

BOUCHERIE DE L'OUST

Tél.: 02 99 71 89 00

15 RUE DE LA LIBERATION 56350 ALLAIRE

www.boucheriedeloust.com



Les plats cuisinés

Caille semi désossée farcie aux raisins	6.90€/part
Poularde pochée sauce aux morilles	7.50€/part
Médaillon de lotte lardée crème aux cèpes	8.50€/part
Civet de cerf sauce grand veneur	6.90€/part
Gigolette de pintade aux cèpes	6.90€/part
Magret de canard sauce poivre vert	6.90€/part
 Mignon de porc basse température sauce moutarde à l'ancienne. 	6.90€/part
Dos de cabillaud sauce petits légumes	5.90€/part

Les accompagnements

Gratin dauphinois (200g):	2.40€/part
plats de 2, 4 ou 6 pers	
• Poêlée de grenailles et champignons (200g) :	2.40€/part
plats de 2, 4, 6 pers	
Risotto aux girolles	2.40€/pièce
• Flan de potimarron éclats de châtaignes	2.40€/pièce
Ecrasé de butternut aux noisettes	2.40€/pièce
Poires aux épices de noël	2.40€/pièce





CONTACTEZ-NOUS

à Allaire: 02 99 71 89 00



Les spécialités bouchères crues

Chapon fermier PAC Label Rouge	16.50€/kg
Chapon de pintade fermière PAC Label Rouge	20.60€/kg
Dinde fermière PAC Label Rouge	19.00€/kg
Pintade fermière PAC Label Rouge	12.90€/kg
Pintade désossée farcie au choix	19.90€/kg
(marrons, pommes, forestière)	
Poularde fermière PAC Label Rouge	13.95€/kg
Poularde désossée farcie au choix	25.90€/kg
(marrons, pommes, forestière ou foie gras)	
Canette fermière PAC	13.50€/kg
Canette désossée farcie au choix	19.90€/kg
(abricots, oranges ou pommes)	
Caille fermière	-4.90€/pièce
Caille désossée farcie aux raisins	5.90€/pièce

