



## VIANDES ET VOLAILLES

### Les volailles

- Poulet de 100 jours
- Poulet de Bresse
- Chapon
- Pintade fermière
- Poularde
- Dinde
- Canette
- Filet de canard
- Magret de canard
- Caille

### FARCE FINE PORC ET VEAU

\* morilles, marron-morilles, figues, raisins,  
pommes flambées, orange, foie gras, forestière

### LE GIBIER

- Gigue de chevreuil

### Les viandes

- Rôti de veau Orloff
- Rôti de veau
- Rôti de boeuf
- Pavé de boeuf
- Tournedos
- Rôti de boeuf Périgourdin
- Rôti de boeuf au beurre d'escargot
- Rôti Chapon (farce aux choix\*)
- Rôti Pintade (farce aux choix\*)
- Rôti Canette (farce aux choix\*)

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr) - Sarl Boucherie Beaudron Conception [www.activ-communication.com](http://www.activ-communication.com) - 11/25  
Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Crédit photos : Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.

Pensez à passer vos commandes avant :

**Le 19 décembre pour Noël**  
**Et le 26 décembre pour la Saint-Sylvestre.**

Votre magasin fermera le 24 décembre à 15h  
Votre magasin sera fermé  
le 25 décembre 2025 et le 1er janvier 2026

*Toute l'équipe de la Boucherie Beaudron*  
*vous souhaite de*  
*Joyeuses Fêtes de fin d'année !*

*Beaudron*

Boucherie - Charcuterie

au 02 43 53 14 82

67 Rue Magenta - 53000 Laval



CARTE  
*Festive*  
2025

*Beaudron*  
Boucherie - Charcuterie

Contactez-nous

au 02 43 53 14 82

67 Rue Magenta - 53000 Laval

## IDÉES APÉRITIVES

- Cake aux noix de Saint-Jacques
- Cake au bloc de foie gras et figues
- Cake moelleux au saumon et petits légumes
- Mini pâté en croûte forestier au vin jaune
- Mini pâté en croûte au magret canard et abricots
- Mini-boudins blancs
- Mini-boudins noirs créoles
- Mini-saucisses de Francfort
- Mini ballotine de sanglier
- Mini ballotine de pintade
- Saltufo truffé et parmesan
- Mini bouchées aux champignons
- Mini bouchées escargots



## LES ENTRÉES FROIDES

- Foie gras de canard entier
- Terrine de Saint-Jacques au Monbazillac
- Oeuf poché au saumon fumé
- Saumon fumé label rouge
- Terrine de poissons et écrevisses
- Terrine de saumon oseille
- Délice noix de St-Jacques riesling

## LES ENTRÉES CHAUDES

- Soufflé de la mer homard et écrevisses
- Soufflé aux morilles et à la truffe
- Coquille Saint-Jacques à la Normande
- Vol-au-vent aux ris de veau cuisinés au porto
- Bouchée à la reine
- Escargots de Bourgogne farcis
- Tarte aux Noix de Saint-Jacques
- Vol-au-vent de fruits de mer

## CHARCUTERIE FESTIVE

- Galantine d'oie forestière
- Galantine précieuse
- Galantine de pintade forestière
- Terrine de foie de canard aux girolles
- Boudin blanc nature
- Boudin blanc aux morilles
- Boudin blanc à la truffe
- Rillettes d'oie 85%
- Pâté en croûte de pintade aux morilles
- Pâté en croûte saumon et mousseline de légumes
- Pâté en croûte chapon trompettes de la mort
- Oreiller de la belle Aurore
- Ballotine de volaille



## PLATS CUISINÉS ET POISSONS

- Gratin Saint-Jacques et fruits de mer
- Confit de cuisse de canard
- Paupiette de saumon et sauce beurre citron
- Sauté de veau sauce forestière et ses marrons
- Chapon sauce forestière aux girolles
- Filet de bar au beurre blanc
- Dos cabillaud sauce au chorizo

## ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin dauphinois
- Pommes dauphines
- Pommes paillason
- Gratin dauphinois aux cèpes
- Fricassée de cèpes

