

LA BOUCHERIE DES ÉLEVEURS

Notre carte des fêtes 2025

Volailles, boucherie, charcuterie, plateaux personnalisables...



Ouverture exceptionnelle lundi 22 et lundi 29 décembre



NOS VIANDES



Volailles

Dinde*	26,90€ /kg
Canard*	23,90€ /kg
Chapon*	26,90€ /kg
Poularde*	25,90€ /kg
Pintade*	17,90€ /kg
Suprême de pintade	41,90€ /kg
Cuisse de chapon	34,90€ /kg
Cuisse de pintade	22,90€ /kg
Rôti de chapon	33,90€ /kg Farce au choix
Rôti de pintade	28,90€ /kg Farce au choix
Paupiette de pintade	26,90€ /kg Farce figues-raisins
Paupiette de poulet	20,90€ /kg Farce marrons-raisins

*Quantités limitées.

Boucherie

Filet de bœuf	54,90€ /kg
Rôti de bœuf	34,90€ /kg Rumsteck
Côte de bœuf	33,90€ /kg
Rôti de veau Orloff	29,90€ /kg
Couronne d'agneau	33,90€ /kg
Gigot d'agneau	33,90€ /kg Farce au beurre aillé
Rôti de porc	24,90€ /kg Farce au choix
Filet mignon	26,90€ /kg
Farce forestière	22,90€ /kg
Farce figues-raisins	22,90€ /kg
Farce marrons-raisins	22,90€ /kg
Farce nature	19,90€ /kg

Charcuterie

Boudin blanc	22,90€ /kg
Boudin blanc à la truffe	32,90€ /kg
Boudin blanc aux cèpes 3%	29,90€ /kg
Pâté en croûte à la pistache	36,90€ /kg

Pour passer commande, compléter et rapporter le bon de commande au plus tard :

- samedi 20 décembre pour Noël
- samedi 27 décembre pour le nouvel an

Retrait des commandes mardi 23, mercredi 24, mardi 30 et mercredi 31 décembre.

NOS PLATEAUX

La Boucherie des Éleveurs vous propose de composer vos plateaux festifs en magasin :

- **Plateau charcuterie**
- **Plateau perrade**
- **Plateau raclette**
- **Plateau fondue**



LES RECETTES DE NOS BOUCHERS

Côte de bœuf rôtie au four



Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

- **1,6 kg de côte de boeuf**
- **2 c à s d'huile d'olive**
- **du sel**
- **du poivre du moulin**

Instructions :

1. Préchauffer le four à 240 °C.
2. Badigeonner les deux faces de la côte de bœuf d'huile et assaisonner.
3. Saisir dans une poêle 3 minutes par face pour obtenir une belle coloration.
4. Enfourner environ 11 minutes par tranche de 500 g pour une viande bleue, 14 minutes pour une viande saignante et 17 minutes pour une viande à point.
5. Laisser reposer la viande à couvert 10 minutes pour attendrir la chair et favoriser la bonne répartition du jus, puis déguster.



Comment obtenir une viande bien tendre ?

Sortir votre pièce du réfrigérateur environ 30 minutes avant de la cuire.

Pourquoi choisir une cuisson au four ?

Privée de contact direct avec la traditionnelle flamme du barbecue, la viande est cuite de manière parfaitement homogène tout en conservant sa jutosité et sa tendreté.

Quelles épices utiliser ?

En plus du sel et du poivre, ne pas hésiter à utiliser du thym, du romarin, de l'ail en poudre... pour rehausser le goût de votre viande.

Pouarde rôtie à l'orange



Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 2 heures

Ingrédients :

- **1 pouarde**
- **6 tranches fines de poitrine fumée**
- **5 gousses d'ail**
- **1 orange**
- **500 g de pommes de terre**
- **500 g de patates douces**
- **du thym**
- **de l'huile d'olive**
- **du sel**
- **du poivre du moulin**

Instructions :

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Éplucher les gousses d'ail et laver le thym.
3. Placer la pouarde dans un plat allant au four, farcir d'ail et de thym, badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau et assaisonner.
4. Envelopper la pouarde de poitrine fumée.
5. Zester l'orange et réserver.
6. Presser l'orange et arroser la pouarde de jus.
7. Enfourner à 200°C (1h de cuisson par kilo).
8. Arroser de jus toutes les 15 minutes pour obtenir une pouarde dorée et moelleuse.
9. Éplucher, laver et couper les légumes en quartiers.
10. Ajouter les patates douces 40 minutes avant la fin de la cuisson et les pommes de terre 30 minutes avant la fin de la cuisson.
11. Au moment de servir, saupoudrer la pouarde et les légumes de zeste d'orange.



NOS HORAIRES

Horaires normaux :

- du mardi au jeudi de 9h à 13h et de 14h30 à 19h
- vendredi et samedi de 9h à 19h

Ouverture exceptionnelle lundi 22 et lundi 29 décembre de 9h à 13h et de 14h30 à 19h.

Horaires de fêtes :

- mardi 23 et mardi 30 décembre de 9h à 19h
- mercredi 24 et mercredi 31 décembre de 9h à 17h