



Volailles, Gibiers & préparations bouchères

- Caille (la pièce)
- Cannette
- Canard
- Poularde Fermière
- Poulet de Bresse
- Dinde Fermière
- Chapon Fermier
- Pintade Chaponnée
- Oie (Pleine)
- Poularde de Bresse
- Dinde de Bresse
- Poularde de Bresse Roulée
- Chapon de Bresse

Gibier Frais

- Cuissot de Sanglier avec os
- Sauté de Cerf sans os
- Rôti de Cerf sans os
- Cuissot de Chevreuil avec os
- Dos de Cerf sans os

AUTRES PRODUITS SUR COMMANDE

- 4,80€/pers** **Pierrade (sur plat)** 220gr (Bœuf, Volaille, Porc)
- 6,80€/pers** 220gr (Bœuf, Volaille, Veau, Canard, Poitrine fumé)

Rôti de Pintade, de Chapon, de Cannard, de Dinde, de Poularde.

Farce disponible / Nature, Morilles, Forestière, Truffée

Sous réserve de nos approvisionnement.

Dans la limite de nos stocks.

Carte valable du 15 décembre au 31 décembre 2022.



Magasin fermé le 25 décembre et le 1^{er} janvier

BOUCHERIE GALLET

Sabrina & Jérôme MICHELET

22, Grande rue - 71500 LOUHANS
Tél. 03 85 75 13 71

www.boucherie-gallet.com

AGENCE PUBLIGO - 10/2022 - BOUCHERIE GALLET
CHALON-SUR-SAONE B 320 944 911 - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Retrouvez-nous sur notre page facebook

BOUCHERIE GALLET

S & J

MICHELET

CAVIAR

GÉNISSE CHAROLAISE
du Domaine Michel

GIBIER FRAIS

VIANDE ANGUS
ou celtique légende

VIANDE SASHI
~ pays nordique ~

VIANDE DE GALICE
~ Rubia ~



22, Grande rue - 71500 LOUHANS
Tél. 03 85 75 13 71

www.boucherie-gallet.com

Retrouvez-nous sur notre page facebook

DÉCOUVREZ LES MENUS

• Min 4 personnes

8 €

MENU ENFANTS

- Duo de burger Foie gras (MF) et Saumon fumé
- ★
- Émincé de Volaille à la crème
- ★
- Pommes dauphines

20 €

MENU TRADITION

- Galantine de Sanglier aux Girolles
- ★
- Coquille de la Mer (Cabillaud, Moules, Quenelles)
- ★
- Ballotin de Poulet aux épices de Noël au Chablis
- ★
- Gratin Dauphinois

25 €

MENU GOURMAND

- Nougat de Pintade aux fruits secs et Foie Gras (MF)
- ★
- Gougère aux escargots à la Parisienne
- ★
- Pavé de Sandre sauce Champagne
- ★
- Timbale de Risotto aux petits légumes

35 €

MENU FESTIF

- Terrine de Foie gras de Canard (MF)
- ★
- Dos de Loup de Mer en croûte de Chorizo sauce safrané
- ★
- Caille semi-désossée au Vin Jaune
- ★
- Poêlée de légumes glacés Maître d'hôtel

APÉRITIF

- 1€/pièce Mini Choux Escargots
- 3,80€ Verrine Saint-Jacques
- 3,80€ Verrine Saumon
- 3,80€ Verrine Végétarienne
- 4,40€ Verrine Foie Gras (MF) et compotée de Pomme
- 4,40€ Verrine de la Mer
- 18€ Plateau chaud (20 pièces)
- 25€ Plateau froid (20 pièces)
- 25€/kg Gougères

ENTRÉE FROIDE

- 3,80€ Terrine de Lapin ou Volaille ou Canard
- 4,20€ Galantine de Sanglier aux Girolles
- 4,80€ Ballotine de Chapon à la Truffe 1%
- 4,80€ Pâté croûte au Poulet de Bresse
- 4,80€ Pâté croûte au ris de Veau, pistaches et Morilles
- 4,80€ Pâté croûte de saumon et sa quenelle
- 5,80€ Terrine de la Mer
- 5,80€ Opéra au Saumon
- 6,80€ Nougat de Pintade aux fruits secs et Foie Gras (MF)
- 7,20€ Médaille de Saumon
- 7,50€ Terrine de Foie Gras (MF) de Canard
- 9,50€ Saumon fumé
- 10,00€ Foie gras (MF) à la Truffe 1%
- 19,00€ 1/2 Queue de Langouste

ENTRÉE CHAUDE

- 6,50€ Coquille de la Mer (Cabillaud, Moules, Quenelles)
- 7,20€ Douzaine d'Escargots de Bourgogne
- 7,50€ Vol au Vent (Ris de Veau, Quenelles, Champignons)
- 7,80€ Pavé de Saumon à l'Oseille
- 8,20€ Coquille Saint-Jacques
- 9,80€ Gougère aux Escargots à la Parisienne
- 9,80€ Pavé de Sandre sauce Champagne
- 12,50€ Dos de Loup de Mer en croûte de Chorizo sauce safrané
- 12,80€ Médaille de Lotte à l'Américaine
- 13,80€ Gratin de Lotte, Loup et Langouste
- 22,00€ 1/2 queue de Langouste à l'Américaine

VIANDE, VOLAILLE, GIBIER

- 5,80€ Noix de Jambon braisé sauce forestière
- 7,00€ Ballotin de Poulet aux épices de Noël au Chablis
- 7,20€ Rôti de Dinde farci aux Marrons
- 9,80€ Souris de Cerf sans os au Clessé du Domaine Michel
- 9,80€ Cuisse de Poulet fermier aux écrevisses
- 12,80€ Caille semi désossée au Vin Jaune
- 13,80€ Cuissot de Chevreuil Grand Veneur
- 13,80€ 1/4 de Poulet de Bresse à la crème
- 17,80€ 1/4 de Poulet de Bresse aux Morilles et Vin Jaune

LE PLAISIR DE LA GASTRONOMIE TRADITIONNELLE EN BRESSE

* Foie gras de Canard Maison Français



- 3,00€ Gratin Dauphinois
- 3,00€ Pommes Dauphine
- 3,00€ Marrons au jus



Garnitures

- 3,80€ Légumes glacés Maître d'hôtel
- 4,80€ Gratin Dauphinois à la Truffe 1%
- 6,80€ Duo de Paris et Morilles