



Boucherie  
**François**

CHARCUTIER  
TRAITEUR

....



Joyeuses  
Fêtes



4, place Lafayette - 02100 SAINT-QUENTIN - 03 23 51 04 77

[www.boucherie-francoisleblant.fr](http://www.boucherie-francoisleblant.fr) |  Boucherie-Charcuterie-Traiteur François

[boucheriefrancoisleblant@gmail.com](mailto:boucheriefrancoisleblant@gmail.com)



## Apéro Maison Chaud

Croustillant de Saint-Jacques (8 pièces) .....	<b>11,90 €</b>
Mini feuilleté escargots (12 pièces) .....	<b>11,90 €</b>
Le Croque-Monsieur en mini (8 pièces) .....	<b>8,90 €</b>
Le petit Burger du Boucher (4 pièces) .....	<b>8,50 €</b>
Mini-quiche, mini-pizza (12 pièces) .....	<b>11,90 €</b>

## Apéro Maison Froid

Pain surprise 48 toasts (pièce) .....	<b>39,90 €</b>
<i>Charcuterie sélectionnée par nos soins</i>	
<i>Saumon fumé maison</i>	
Navettes tout saumon beurre demi-sel (12 pièces).....	<b>13,90 €</b>
Navettes charcuterie (12 pièces).....	<b>12,90 €</b>
<i>Rosette, rilette et coppa</i>	
Duo de cuillères (8 pièces) .....	<b>10,90 €</b>
<i>Scampis à la provençale - Perles des mers crabe &amp; caviar de citron</i>	
Box navettes raffinées.....	<b>13,90 €</b>
<i>Navettes de Bresaolo au Comté (4 pièces)</i>	
<i>Navettes de Lonzo &amp; Parmesan (4 pièces)</i>	
<i>Navettes de saumon &amp; roquette (4 pièces)</i>	
Verrines gourmets (6 pièces) .....	<b>11,50 €</b>
<i>Ganache de foie gras (2 pièces)</i>	
<i>Velouté d'asperges blanches (2 pièces)</i>	
<i>Tartare de légumes crabe (2 pièces)</i>	
Duo de wraps (saumon et jambon).....	<b>11,90 €</b>
Plateau de charcuterie fine (la part) .....	<b>8,50 €</b>
(minimum 2 personnes)	





## Entrées Chaudes Maison

Véritables escargots de Bourgogne (12 pièces) .....	<b>10,90 €</b>
Cassolette de Saint-Jacques au Riesling (pièce) .....	<b>7,50 €</b>
Vol-au-vent en croûte (pièce) .....	<b>5,50 €</b>
Ris de veau en croûte (pièce) .....	<b>7,90 €</b>
Boudin blanc (au kg) .....	<b>22,90 €</b>
Boudin blanc truffé à 3% (au kg) .....	<b>29,90 €</b>
Coquille Saint-Jacques (pièce) .....	<b>8,90 €</b>

## Entrées Froides Maison

Coquille de crabe frais (pièce) .....	<b>7,90 €</b>
<i>avec macédoine, œuf, tomate, crevettes et mayonnaise</i>	
Coquille de saumon frais (pièce) .....	<b>7,90 €</b>
<i>avec macédoine, œuf, tomate, crevettes et mayonnaise présentation sur plateau à partir de 4 parts</i>	
Demi-langouste à la parisienne (pièce) .....	<b>22,90 €</b>
<i>Macédoine, œuf, citron, crevette sur son lit de salade verte</i>	
Saumon fumé maison (le kilo) .....	<b>69,90 €</b>
<i>Vendu à la tranche ou présentation sur plateau à partir de 4 tranches</i>	
Filet de saumon Bellevue 10 à 12 personnes (pièce).....	<b>49,90 €</b>
<i>Vendu à la tranche ou présentation sur plateau à partir de 4 tranches</i>	
Foie gras du Périgord au Sauterne (les 100 g) .....	<b>14,90 €</b>
<i>Vendu à la tranche ou présentation sur plateau à partir de 4 tranches (Sous réserve d'approvisionnement)</i>	



## Plats Cuisinés Maison

- Poularde sauce foie gras (la part) ..... **15,90 €**  
*Millefeuille à la Sarladaise.*
- Magret de canard sauce au miel de sapin (la part)..... **15,90 €**  
& son vinaigre balsamique  
*Gratin dauphinois, fagots de haricots verts.*
- Rôti de chapon farci aux morilles (la part)..... **15,90 €**  
*Pommes de terre Macaire et poêlée de légumes.*
- Porcelet à la bière de Noël (la part)..... **15,90 €**  
cuisson basse température  
*Gratin dauphinois, et poêlée de légumes.*
- Daube de marcassin aux champignons (la part) ..... **15,90 €**  
*Pommes de terre macaire, fagot d'haricots verts et tomate à la provençale*
- Ballotine de saumon sauce champagne (la part) ..... **15,90 €**  
*Risotto truffé & duo de carottes des sables.*

## Spécialités Bouchères

- Rôti de pintade farci au choix 6 à 8 parts (au kg) ..... **29,90 €**  
*Nature ou truffé*
- Rôti de chapon farci au choix 10 à 12 parts (au kg) ..... **29,90 €**  
*Nature ou truffé*
- Rôti de veau façon Orloff (au kg) ..... **29,90 €**
- Rôti de porc façon Orloff (au kg) ..... **18,90 €**
- Filet mignon provençal (au kg) ..... **24,90 €**
- Filet mignon chèvre miel (au kg) ..... **24,90 €**
- Plateau plancha (la part) ..... **9,90 €**  
*Minimum 2 personnes*
- Boeuf wagyu, viande d'exception japonaise (les 100g) ..... **32,90 €**
- Sélection bœuf aubrac :
- Rosbif extra (au kg) ..... **34,50 €**
- Filet de bœuf (au kg) ..... **69,90 €**

Supplément de **2 €** pour la farce fine truffée



# Volailles Fermières

Chapon pré-cuit sous vide (au kg) .....	22,90 €
Demander conseil au vendeur	
Poulet de Bresse (selon le cours)	
Chapon de Bresse (selon le cours)	
Poularde (au kg) .....	19,90 €
Chapon de pintade (au kg) .....	22,90 €
Pintade (au kg) .....	16,90 €
Dinde noire (au kg) .....	19,90 €
Chapon (au kg) .....	19,90 €
Oie (au kg) .....	22,90 €

## Formule Cocktail Spécial Apéro & Dinatoire Prestige

A partir de 10 personnes

26,90 € / pers

### Box froide

- Navette Bresaola & Tartare de basilic
- Blinis mousse de chèvre & canard
- Navette Mousse de saumon
- Cuillère de tartare de légumes crabe & curry de menthe
- Verrines perles des mers & ses tomates cerises
- Verrine boudin blanc à la pomme
  
- Pain surprise (48 toasts)

### Box chaude

- Mini croque-monsieur
- Mini burger du chef
- Croquants de Saint-Jacques



# Formule Cocktail Spécial Apéro & Dinatoire Convivial

A partir de 10 personnes

16,90 € / pers

- Duo wraps
- Mini croque-monsieur
- Mini bouchée jambon, mini bouchée poulet
- Mini kebab
- Navettes charcuterie fine (3 navettes)
  
- Pain surprise (48 toasts)

*Réservez*

**Pour Noël  
avant le 16 Décembre 2023**

**Pour le jour de l'an  
avant le 23 Décembre 2023**

