



20 € par personne

12 escargots de Bourgogne au beurre persillé
Ou

2 tranches de foie gras MAISON mi-cuit et chutney

Joue de lotte à l'américaine et riz sauvage
Ou

Civet de chevreuil aux petits oignons grelots
et gratin Dauphinois



30 € par personne

Duo de foie gras MAISON mi-cuit et chutney
et saumon fumé MAISON

Filet de bar à la fondue de poireaux et riz sauvage
Ou

Joue de lotte à l'américaine et riz sauvage

Cuisse de chapon sauce morilles et gratin de butternut
ou

Civet de chevreuil aux petits oignons grelots
et gratin Dauphinois

NOS JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE PENDANT LES FÊTES

Lundi 23 Décembre > 8h - 12h30 et 15h30 - 19h

Mardi 24 Décembre > 8h - 18h

Mercredi 25 Décembre > Fermé

Jeudi 26 Décembre > 8h - 12h30 (fermé l'après-midi)

Vendredi 27 Décembre > 8h - 12h30 et 15h30 - 19h

Samedi 28 Décembre > 8h - 12h30 et 15h30 - 19h

Lundi 30 Décembre > 8h - 12h30 et 15h30 - 19h

Mardi 31 Décembre > 8h - 18h

Fermé Mercredi 1^{er} Janvier et Jeudi 2 Janvier 2025

RÉOUVERTURE le Vendredi 3 Janvier 2025



Damien Guillet

Grande Rue

38160 St-Romans

04 76 36 49 67

<http://www.boucherie-guillet.fr>



Viande bovine,
produits du Parc du Vercors



Menu

2024-2025

Boucherie Damien Guillet



Joyeuses Fêtes

Grande Rue

38160 St-Romans

04 76 36 49 67



M. Mme
 Tél.
 Mail

Nos apéritifs maison

- Mini pâté en croûte Richelieu canard 20,90 € le kg
- Mini blinis au saumon fumé au Raifort 1,00 € pièce
- Mini hamburger au Cheddar..... 1,50 € pièce
- Mini hamburger Rossini (foie gras)..... 2,00 € pièce
- Tartelette à la fondue de poireau et noix de St Jacques..... 1,50 € pièce
- Assortiment de feuilletés..... 3,80 € les 100 g

Nos charcuteries festives

- Pâté en croûte de canard au foie gras 30,90 € le kg
- Pâté en croûte de lièvre aux cèpes..... 28,90 € le kg
- Pâté en croûte charcutier aux pistaches 20,90 € le kg
- Terrine de lapin pistachée, avec médaillon de foie gras de canard..... 29,90 € le kg
- Terrine de campagne 20,90 € le kg
- Ballotine de chapon aux girolles 34,90 € le kg
- Ballotine de porcelet..... 30,90 € le kg
- Boudin blanc aux morilles 21,90 € le kg
- Boudin blanc..... 19,90 € le kg



Nos entrées

- Foie gras de canard MAISON mi-cuit 125,50 € le kg
- Filet de saumon fumé maison Bomlo 85,50 le kg
- Filet de truite fumée maison 89,90 le kg
- Filet de saumon farci à la mousseline de crevettes..... 49,99 € le kg

Nos entrées chaudes

- Cassolette de noix de St Jacques aux ravioles du Vercors en croûte (+ consigne 2 € par cassolette) 12,50 € pièce
- Cassolette de ris de veau aux morilles en croûte (+ consigne 2 € par cassolette) 12,50 € pièce
- Escargots de Bourgogne au beurre persillé 9,50 € la douzaine
- Moules farcies au beurre persillé..... 11,50 € la douzaine
- Coquilles St Jacques à la Normande 7,50 € la pièce

Nos poissons

- Joue de lotte à l'américaine et riz sauvage..... 15,50 € la part
- Filet de bar à la fondue de poireaux et riz sauvage..... 16,50 € la part

Nos viandes cuisinées

- Cuisse de chapon sauce morilles 14,50 € la part
- Civet de chevreuil aux petits oignons grelots 12,50 € la part



Nos légumes

- Flan d'asperges..... 17,90 € le kg
- Gratin de butternut 15,90 € le kg
- Gratin de cardons à la moëlle..... 18,90 € le kg
- Gratin Dauphinois aux cèpes 18,90 € le kg
- Gratin Dauphinois à la crème 16,90 € le kg
- Pommes Dauphines 22,90 € le kg
- Poêlée hivernale (carotte, courgette, fève, marron, oignon) 15,90 € le kg
- Risotto au parmesan..... 15,90 € le kg

Nos volailles (Chasseloy 38470)

Label rouge

- Dinde fermière 3,5 à 7 kg 20,99 € le kg
- Chapon fermier 3,3 à 4,3 kg..... 21,99 € le kg
- Oie fermière de 4 à 6 kg..... 23,99 € le kg
- Poularde fermière 2,5 kg environ..... 19,99 € le kg
- Canette fermière..... 14,99 € le kg
- Pintade chaponnée..... 25,99 € le kg
- Pintade fermière 15,99 € le kg
- Pigeon fermier..... 23,99 € le kg
- Caille fermière 18,99 € le kg
- Canard fermier 13,99 € le kg

Produits d'origine française