



BOUCHERIE BLOUET

GALERIE MARCHANDE CARREFOUR

29000 QUIMPER

TEL : 02.98.90.46.62

Carte des fêtes de fin d'année 2020

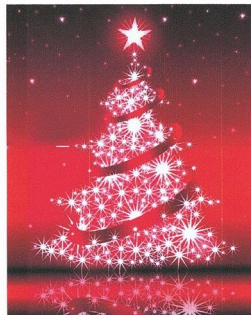


Afin de répondre à vos demandes,
toute commande devra être
impérativement passée pour :

Noël avant le : **22 décembre 2020**

Le 31 avant le : **29 décembre 2020**

Nous vous remercions de bien vouloir nous
laisser vos coordonnées exactes lors de la
prise de votre commande (Nom & téléphone)



Sauces :

Sauce forestière :	10.90 € le litre
<small>Allergènes : lait</small>	
Sauce grand veneur :	12.90 € le litre
<small>Allergènes : lait, sulfites</small>	
Sauce crème de morilles :	16.90 € le litre
<small>Allergènes : lait</small>	

Toute l'équipe de la
boucherie Blouet
vous souhaite de passer de
joyeuses fêtes de fin d'année
et vous remercie de votre
fidélité

Prenez soin de vous

Volailles : (Origine France)

Pintade : (1.200 à 1.400 kg)	14.90 € le kg
Pintade chaponnée : (1.800 à 2.000 kg)	21.90 € le kg
Chapon : (2.800 à 4.000 kg)	18.90 € le kg
Dinde : (2.500 à 4.000 kg)	18.90 € le kg
Canard : (3.000 à 4.000 kg)	16.90 € le kg
Filet de canard : (350/380 grs environ)	20.90 € le kg
Canette : (1.800 à 2.500 kg)	16.90 € le kg
Caille : (200 grs environ)	16.90 € le kg
Pigeon : (400/500 grs environ)	24.90 € le kg
Rôti de pintade farcie :	22.90 € le kg
Rôti de chapon farci :	26.90 € le kg
Foie gras de canard frais en lobe déveiné : (500 à 700 grs - <u>sur commande uniquement</u>)	69.00 € le kg
Farce : (Veaus, porc, Marrons, banyuls, oignons, sel, poivre, persil)	13.50 € le kg
Farce forestière : (Veaus, porc, ail, sel, poivre, échalote, oignons, persil, ciboulette, bolets)	13.50 € le kg

Viandes : (Origine France)

Cuisson de chevreuil (avec os) :	44.90 € le kg
Cuisson de sanglier (avec os) :	31.90 € le kg

Bœuf – Veau – Porc – Agneau
(Nous consulter)