

Les **viandes**

- Filet de bœuf ..... **au cours**
- Tournedos ..... **32.20€/kg**
- Filet mignon de porc ..... **23.31€/kg**
- Gigot d'agneau ..... **28.60€/kg**
- Fondue bourguignonne ..... **29.80€/kg**
- Côte de bœuf ..... **34.90€/kg**
- Rosbif ..... **29.60€/kg**
- Filet de veau ..... **52.50€/kg**
- Magret de canard ..... **au cours**

Les **spécialités bouchères** (6 pers min)

- Rosbif au foie gras ..... **45.90€/kg**
- Rôti de veau Orloff ..... **37.99€/kg**
- Carré d'agneau au pélardon ..... **36.99€/kg**
- Cuisse de dinde farcie (boudin blanc ou champignons) ..... **24.90€/kg**
- Lapin farci ..... **31.90€/kg**
- Pintade désossée farcie ..... **29.90€/kg**
- Canette désossée farcie ..... **23.90€/kg**
- Poulet désossé farci ..... **23.90€/kg**

Derniers délais pour passer votre commande
POUR NOËL > Samedi 20/12
POUR LE NOUVEL AN > Samedi 27/12

Ouverture exceptionnelle
Lundis 22 et 29/12 aux horaires habituels

Toute l'équipe de la Boucherie Chapel vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année et vous remercie pour votre confiance



MAISON CHAPEL
DEPUIS 1948 BOUCHERIE — CHARCUTERIE TRAITEUR

9 Avenue du Général de Gaulle
30380 Saint-Christol-les-alès
04 66 60 90 52 - boucheriechapel@wanadoo.fr
www.boucherie-chapel.com

Menu

FESTIF

MAISON CHAPEL
DEPUIS 1948 BOUCHERIE — CHARCUTERIE TRAITEUR

CONTACTEZ-NOUS
04 66 60 90 52

Les idées **apéritives**

- Cake au foie gras et figues ..... 4.50€/pièce
- Cake aux noix de Saint-Jacques ..... 3.60€/pièce
- Cake aux olives en robe de lard ..... 3.99€/pièce

La farandole des **entrées**

- Saumon de Norvège fumé, tranché main ..... 79.50€/kg
- Escargots de Bourgogne farcis ..... 8.60€/douzaine
- Coquille Saint-Jacques cuisinée ..... 6.90€/pièce
- Vol-au-vent ris de veau et morilles ..... 5.40€/pièce
- Feuilleté homard et cognac ..... 4.90€/pièce
- Soufflé de la mer homard écrevisses ..... 4.20€/pièce
- Soufflé aux morilles et à la truffe ..... 3.90€/pièce
- Œuf poché au saumon fumé et à la crème (90g) ..... 4.99€/pièce

La **charcuterie** festive

- Galantine précieuse ..... 34.20€/kg
- Pâté en croûte de canard aux cassis noir de Bourgogne ..... 28.90€/kg
- Pâté en croûte pyramide au canard ..... 35.95€/kg
- Mini pâté en croûte Bressan (500g) ..... 16.50€/pièce
- Mini pâté en croûte Richelieu au canard (500g) ..... 18.20€/pièce
- Terrine de foie de canard aux girolles ..... 29.90€/kg
- Terrine de sanglier aux marrons et noisettes ..... 24.90€/kg
- Boudin blanc truffé ..... 35.50€/kg
- Boudin blanc au champagne et aux morilles ..... 32.50€/kg
- Boudin blanc au Porto ..... 22.90€/kg

Les **accompagnements**

- Gratin dauphinois ..... 21.10€/kg
- Gratin dauphinois aux cèpes ..... 22.58€/kg
- Gratin dauphinois aux champignons et à la truffe ..... 21.50€/kg
- Pommes dauphines artisanales ..... 18.90€/kg

Les **plats cuisinés**

- Civet de sanglier sauce cévenole ..... 29.90€/kg
- Gardiane de Noël ..... 23.90€/kg
- Seiches à l'américaine ..... 29.90€/kg
- Suprême de volaille aux morilles ..... 27.90€/kg
- Blanquette de veau ..... 23.90€/kg
- Sauté de porc aux girolles ..... 20.90€/kg
- Encornets farcis sauce américaine ..... 26.99€/kg



Les **foies gras**

- Foie gras de canard mi-cuit (vendu tranché) ..... 139.90€/kg
- Foie gras de canard entier mi-cuit ..... 139.90€/kg
- Foie gras de canard cru déveiné ..... 89.90€/kg





Les **volailles**

LES VOLAILLES FERMIÈRES

- Chapon du Mas de Fontcouverte (3.5kg à 5kg) ..... 24.90€/kg
- Chapon fermier de l'Ain Label Rouge (3kg à 3.5kg) ..... 25.20€/kg
- Dinde fermière de l'Ain Label Rouge (2.4kg à 3kg) ..... 26.90€/kg
- Pintade du Mas de Fontcouverte ..... 17.50€/kg
- Pintade Label Rouge ..... 15.50€/kg
- Poulet fermier du Mas de Fontcouverte (1.6kg à 2.4 kg) ..... 14.50€/kg
- Suprême de pintade ..... 25.90€/Kg
- Canette des Dombes (2.3kg) ..... 16.99€/kg
- Caille ..... 19.90€/kg

LES VOLAILLES DE BRESSE

- Chapon de Bresse (3.3kg à 4kg) ..... 49.90€/kg
- Dinde de Bresse (2.5kg à 3.5kg) ..... 35.60€/kg
- Poularde de Bresse (2kg à 2.5kg) ..... 35.90€/kg
- Poulet de Bresse (2kg à 3.5kg) ..... 29.90€/kg

LES GIBIERS

- Lièvre ..... au cours
- Cuissot de chevreuil ..... au cours
- Faisan ..... au cours
- Perdreau ..... au cours
- Colvert ..... au cours

Option cuisson au tarif de ..... 15.00€ / volaille

Menus de Fête_Maison Chapel_2026_4.indd 2 13/11/2026 10:17