Commande souhaitée avant le 09 décembre (-5% de remises)

Clôture des commandes le 20 décembre à 18h45

Quelques Petits Conseils pour Réchauffer et Servir vos Plats Cuisinés

Les vins (conseils)

Bœuf & Agneau ..... Bordeaux ou Bourgogne 16 à 18°
Porc & Veau .....Vin Rouge de Pays 14 à 16°) / Bordeaux 14 à 16° / Blanc Sec 3 à 5°
Charcuterie .....Vin Blanc 3 à 5° / Vin Rouge Fruité 7 à 10° / Rosé 7 à 10°
Gibiers .....Grand Vin Corsé 14 à 16° (Bourgogne)

Plats	Thermostat	Degrés / Minutes
Poisson en Sauce	5/6	160° - 20 à 30 min
Volaille et Viande	5/6	160° - 35 min
Coquille Saint-Jacques	5/6	160° - 25 min
Feuilleté individuel	5/6	160° - 20 à 30 min
Légumes	5/6	160° - 25 min
Petits Fours Apéritifs	5/6	160° - 10 min
Escargots	6	180° - 8 à 10 min

Boucherie Charcuterie de la Croix de Pierre
3, Place de la Croix de Pierre – 76000 ROUEN
02.35.71.56.60 -Ouvert les dimanche 22 et 29 decembre
-Fermé le 25 decembre et le le 01 janvier

BOUCHERIE CHARCUTERIE
DE LA CROIX DE PIERRE

Du Lundi au Vendredi
9h00 - 12h45 & 15h10 – 18h45
Le Samedi
8h00 – 18h45

Joyeuses Fêtes

Menu De Noël

Et Jour De l'An

La Boucherie Charcuterie Traiteur de la

Croix De Pierre vous accompagne pour vos

Fêtes de fin d'année

Recettes nombreuses fois récompensées

Spécialisé dans la confection de

foie gras de canard et de boudins blancs

Apéritifs

Petits Fours, Mini Bouchées d'Escargots, à la reine, ...1.19€ la pièce
Saucisses Cocktail (Boudin Blanc, Noir, Francfort) .....27,39€ le kg

Ballottines

Galantine de Chevreuil aux Cèpes .....37,49€ le kg
Galantine de Poularde aux Champignons .....37,49€ le kg
Ballottine de Canard à l'Orange .....37,49€ le kg
Mini Ballottine de Pintade au Cognac (150g environ) .....6,39€ la pièce
Mini Ballottine de Sanglier à la Pistache (150g environ) .....6,39€ la pièce

Entrées froides

Pain de saumon.....51,39€ le kg
Saumon Fumé .....4,99€ la tranche
Foie Gras de Canard : Médaille d'Or Internationale 2012/2013 .....179,99€ le kg

Entrées chaudes

Escargots de Bourgogne .....8,39€ la douzaine
Feuilleté Bloc de Foie Gras de Canard, Pommes et Calvados .....7,59€ la pièce
Coquille Saint-Jacques .....8,39€ la pièce
Bouchée aux Ris de Veau .....7,59€ la pièce
Bouchée aux Fruits de Mer .....6,39€ la pièce

Poisson chaud

Saint-Pierre sauce écrevisse ....10,99€ la part

Nos boudins Blancs

Champion de France 2011,grand prix d'honneur 2019

Nature .....27,89€ le kg
Morilles .....32,89€ le kg
Truffé .....41,79€ le kg
Girolles .....31,69€ le kg
Pistaches.....32,89€ le kg
Pain d'Epices .....29,89€ le kg
Foie Gras .....37,99€ le kg
Caramel beurre salé.....28,69€ le kg

Viandes chaudes

Cuisse de Canard à l'Orange .....10,99€ la part
Chapon aux Morilles .....11,49€ la part
Caille Farcie au Ris de Veau .....11,49€ la part

Accompagnements

Gratin de pommes de terre forestier aux cèpes .....5,19€ la part

Menu à 27,99

5 petits fours
***
1 tranche de saumon fumé
***
2 tranches de ballotines
***
Cuisse de canard à l'orange
***
Gratin de pommes de terre forestier au cèpes

Menu à 34,99

5 petits fours
***
1 douzaine d'escargots de bourgogne
***
Pain de saumon
***
Saint Pierre sauce écrevisse
***
Gratin de pommes de terre forestier au cèpes avec fagot de haricots

Menu à 37,99

***
5 petits fours
***
1 tranche de saumon fumé
***
1 tranche de foie gras
***
Chapon aux morilles
***
Gratin de pommes de terre forestier au cèpes avec fagot de haricot

Menu à 42.99

***
5 peties fours
***
1 franche de foie gras
***
1 douzaine d'escargots de bourgogne
***
Caille farcie au ris de veau sauce foie gras
***
Gratin de pommes de terre forestier au cèpes avec fagot de haricot

Cher client,

Comme chaque année, votre équipe fera tout son possible pour que vos repas de fêtes soient réussis.

Pour nous aider dans cette tâche, nous vous prions de bien vouloir remplir ce « bon de commande» et le déposer dans l'urne extérieur devant la boucherie au plus tard le 20 décembre ou l'envoyé à boucheriedelacroixdepierre@gmail.com

Vous serez rappelé si nous avons un point à confirmer avec vous, sinon considérez que votre commande est bien notée. Merci de favoriser ce mode de prise de commande plutôt que la réservation en boutique ou par téléphone.

Notre équipe vous remercie par avance de votre confiance et vous souhaite d'ores et déjà de bonnes fêtes de fin d'année à vous et tous vos proches.

5% de remise sur les commandes avant le 9 décembre.

Clôture des commandes le 20 décembre à 18h45.

Un point retrait sera mis à votre disposition dès le 21 décembre.

Nom :

Prénom :

Numéro de téléphone :

Jour de retrait souhaité:

Heure de retrait souhaité (approchant):

Contenu de votre commande :

Viandes et volailles festives.

L'équipe de la Boucherie Charcuterie de la Croix de Pierre vous remercie pour votre confiance et vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année.

Chapon fermier	24,89€/kg
Dinde fermière	26,49€/kg
Poularde	29,89€/kg
Pintade chaponnée	33.69€/kg
Oie fermière	34,19€/Kg
Coq faisan	35,19€/kg
Caille	6,39€ pièce
Canette fermière	18,99€/kg
Dinde semi désossée farcie	41,49/kg
Rôti de chapon farci aux morilles	49,39€/kg
Poularde forestière semi désossée	50,59€/kg
Pintade aux morilles semi désossée	39,19€/kg
Canette farcie aux cèpes semi désossée	37,99€/kg
Rôti de canard farci à l'orange	37,99€/kg
Filet de canard	32,89€/kg
Caille désossée farcie aux raisins	8,89€ pièce
Cuissot de chevreuil	48,99€/kg
Cuissot de cochon de lait	35,49€/kg
Rôti de cochon de lait farci aux girolles	32,49€/kg
Rôti de cochon de lait farci aux pommes	32,49€/kg
Farces diverses	23,69€/kg

Vous avez des exigences particulières ? N'hésitez pas à nous consulter, nous pouvons adapter nos Recettes à votre goût !

3, Place de la Croix de Pierre

76000 ROUEN