



Commande souhaitée avant le 9 décembre (-5% de remises)

**Clôture des commandes le 16 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**

**Téléphone : 02.35.71.56.60**

**Fermé les 24, 25, 26 et 31 décembre 2023 et le 01 janvier 2024**

BOUCHERIE CHARCUTERIE



DE LA CROIX DE PIERRE

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



# 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**