



# Boucherie Lesserteur

## Menu de Fin d'Année

### Menu à 27.20€

Terrine de sanglier, jambon cru et accompagnement

Fondant de pintade farcie et ses morilles

Garniture de légumes

Plateau de fromages

Allumette chocolat/ poire et sa crème anglaise

### Menu à 28.90€

Assiette de la mer: terrine de St Jacques, saumon fumé, crevette bouquet et ses petits légumes

Basse côte de veau en double cuisson vin jaune et morilles

Garniture de légumes

Plateau de fromages

Précieux pomme /caramel et sa crème anglaise

### Supplément 2ème entrée

**Croute forestière 5.30€**

### Menu à 30.20€

Foie gras maison et son accompagnement

Médailon de chapon farci sauce crémeuse aux morilles

Garniture de légumes

Plateau de fromages

Ecrin chocolat / noisette et sa crème anglaise

## Entrée froide

Plancha apéritif: 6 personnes (charcuterie, comté et morbier)	32.80€
Médailillon de saumon, crevette bouquet et ses petits légumes	7.20€
Foie gras maison	le kg 130€
Foie gras maison, briochette, mijoté d'ananas et mangue	9.20€
Terrine de cerf aux pommes flambées, jambon cru et son accompagnent	8.20€
Terrine périgourdine au chutney de figues, petite salade aux gésiers	7.90€
Pressé de St Jacques aux queue d'écrevisse, saumon fumé et son accompagnement	8.50€
Divers charcuteries et ballotines de Noël en magasin	

## Entrée chaude

Croûte forestière	7.90€
Croûte forestière et morilles	8.40€
Croûte aux morilles	9.20€
Escargot préparation bourgogne ( fait maison)	la douzaine 8.80€
Pavé de omble chevalier rôti au vin jaune	8.90€
Méli mélo de saumon, St Jacques et fruits de mer à la crème de langoustine en cassolette	8.90€
Tourbillon de limande et sa mousseline crème et curry	8.00€
Coquille St Jacques et poisson	7.80€

## Plat chaud

Filet de chapon farci sauce crémeuse aux morilles	10.90€
Basse côte de veau en double cuisson sauce vin jaune et morilles	9.20€
Noix de cuissot de sanglier déglacé au cognac sauce poivrade et éclats de marrons	9.40€
Fondant de pintade farci sauce aux morilles	9.60€
Filet de bœuf rôti jus corsé et ses pépites de foie gras	12.90€

**N'oubliez pas la garniture de légumes 3.30€**

**Pensez aussi aux volailles, viandes, gibiers crus, pierrade, fondue, fondue chinoise**

**Boucherie Lesserteur**  
**2 rue Claude Perreciot**  
**25640Roulans**  
**0381632145**  
**lesserteur-traiteur.fr**

**Merci de passer vos commandes avant le 14 décembre (Noël) et le 20 décembre ( nouvel an)**  
**Magasin ouvert de 8h30 à 17h les 24 et 31 décembre**