# Boucherie Lesserteur

# *Menu de fin d'Année*

## MENU À 28,60€

Coquille froide aux deux poissons en Bellevue
Mijoté d'épaule de cerf aux cèpes et marrons
Garniture de légumes
Plateau de fromages
Entremet chocolat / poire et crème anglaise

## MENU À 29,90€

Croûte forestière et morilles
Jambonnette de pintade farcie au vin jaune et marrons
Garniture de légumes
Plateau de fromages
Pavlova aux framboises et son coulis

## MENU À 30,90€

Foie gras et son accompagnement
Médaillon de chapon aux morilles
Garniture de légumes
Plateau de fromages
Entremet pistache / fruits rouges et son coulis

*Merci de passer commande avant le 14 décembre pour Noël et le 20 décembre pour Nouvel An*

Magasin ouvert de 8h30 à 17h les 24 et 31 décembre

**Boucherie Lesserteur**
2 rue Claude Perreciot • 25640 Roulans
03 81 63 21 45
lesserteur-traiteur.fr
Sur Facebook : Vincent Lesserteur

# Boucherie Lesserteur

# Carte de Noël 2026

## Nos plats à la carte

### Nos entrées froides

- Plancha apéritive : 6 personnes (charcuterie, comté et morbier) ..... 32.80€
- Foie gras maison, briochette, jeunes pousses aux gésiers, et coupelle de cerise noire ..... 9.60€
- Foie gras maison ..... 135.00€
- Terrine de chapon au vin jaune et sa julienne de légumes ..... 8.40€
- Terrine de saint jacques et crevettes, saumon fumé et ses petits légumes ..... 8.80€
- Médaillon de saumon, crevette bouquet et ses légumes ..... 7.90€
- Terrine de cerf aux pommes caramélisées et ses légumes ..... 8.60€

*Diverses charcuteries, ballotines de Noël en magasin*

### Nos entrées chaudes

- Croûte forestière ..... 8.00€
- Croûte forestière et morilles ..... 8.90€
- Croûte aux morilles ..... 9.50€
- Escargots préparation bourgogne ..... 8.90€
- Pavé de sandre au vin jaune et morilles ..... 9.20€
- Cocotte de St Jacques et saumon sur lit de brunoise à la crème de chorizo ..... 9.40€
- Pavé de truite en écaille sauce crémeuse au curry ..... 9.00€
- Tourbillon de limande du Nord au velouté de langoustine ..... 8.20€
- Coquille St Jacques et poissons ..... 7.90€

### Nos plats chauds

- Cuisse de coq au vin du jura et morilles ..... 8.90€
- Médaillon de chapon farci sauce crémeuse aux morilles ..... 10.90€
- Filet de bœuf rôti jus corsé et ses pépites de foie gras ..... 13.90€
- Mijoté d'épaule de cerf aux cèpes et marrons ..... 9.60€
- Filet mignon rôti déglacé au macvin et ses Grottines de Fougerolles ..... 9.20€
- Jambonnette de pintade farcie au vin jaune et marrons ..... 9.80€

*N'oubliez pas la garniture de légumes à 3,50 €*

*Pensez aussi aux volailles, viandes, gibier cru, pierrade, fondue et fondue chinoise*

**Boucherie Lesserteur**
2 rue Claude Perreciot • 25640 Roullans
03 81 63 21 45
lesserteur-traiteur.fr
Sur Facebook : Vincent Lesserteur