



*Les fêtes
à la Maison Burgalières*



Mises en bouche	Page 3
Entrées froides	Page 4
Entrées chaudes	Page 5
Plats et garnitures	Page 6
Volailles	Page 7
Boeuf	Page 8
Veau	Page 8
Agneau	Page 9
Porc	Page 9
Fromages et Panettones	Page 10
Epicerie	Page 11
Vins	Page 12
Idées cadeaux	Page 13



Mises en bouche

Canapés variés 8,90 € les 6
Blinis, quenelle de rilette de lotte au yuzu / Prissé de canard et foie gras à la figue /
Maki de rémoulade de céleri et caviar d'Aquitaine

Verrines 13,90 € les 6
Coulis de courge et foie gras, noisettes torrifiées / Crème de haddock, pomme
vapeur et coulis de persil / Salade d'artichauts violets et cèpes à l'huile de truffe

Mini fours cocktails feuilletés 14,20 € les 250g
Tartelette pesto et mozzarella, allumette crème d'anchois, panier champignons et
jambon de pays, roulé de veau au citron, feuilleté escargot au beurre d'ail

Mini boudins blancs et/ou noirs 3,20 € les 100g

Les garnies 4,50 € les 3
Briochette de magret et cerise, Moricette de rilette de saumon au citron confit et
ciboulette, mini club salers et noix

Pain surprise garni de nos charcuteries (40 sandwiches) 42,00 € pc

Chiffonnade charcuteries variées Burgalières 15,00 € les 300g
..... 30,00 € les 600g
Rosette Haute-Loire, saucisson cuit maison, jambon blanc maison, jambon Bayonne,
chorizo, fleurs de tête de Moine

Chiffonnade ibérique 30,00 € les 300g
..... 60,00 € les 600g
Paleta Bellota, chorizo Bellota, lomo Bellota, saucisson ibérique, jambon Recebo,
cécina de León, fromage Manchego

Entrées froides

Les saumons

Saumon fumé d'élevage Norvégien	9,85 € les 100g
Saumon de l'Adour (quantité limitée, sur commande)	22,50 € les 100g
Blinis Maison Barthouil	5,40 € les 4

Le foie gras

Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison, à la coupe	13,00 € les 100g
Terrine de foie gras de canard mi-cuit à la truffe 5%, à la coupe	18,00 € les 100g
Pain d'épices frais de la Maison Fedon 350g	9,00 € pc

Les charcuteries festives

Pâté en croûte tradition charcutière	3,40 € les 100g
Pâté en croûte de canard au foie gras	5,80 € les 100g
Pâté en croûte de brochet aux écrevisses	5,80 € les 100g
Ballotine de dinde aux giroles	6,20 € pc
Galantine de poularde aux champignons forestiers	5,10 € les 100g
Galantine de pintade farcie aux marrons et giroles	5,20 € les 100g
Terrine de cerf à la noisette	3,90 € les 100g
Terrine de poularde aux morilles	4,70 € les 100g
Terrine de ris de veau aux marrons.....	5,20 € les 100g

Les entrées festives

Terrine aux Noix de Saint Jacques	5,40 € les 100g
Terrine de saumon à l'oseille	4,10 € les 100g
Demi-queue de langouste	25,80 € pc
Médaille de saumon ou merlu farci aux petits légumes accompagné d'oeufs mimosa et tomate garnie de salade russe	8,20 € la part
Caille en gelée au foie gras	13,50 € pc

Le caviar

Primeur	
50g	115,00 € pc
Vintage	
50g	110,00 € pc
100g	220,00 € pc
Osciète	
50g	130,00 € pc



Autres grammages sur commande en 24h : 50g, 100g, 250g, 500g

Entrées chaudes

Saucisson brioché de Saint Jacques et saumon	14,50 € pc
Tartelette de ris de veau, sauce Mornay aux champignons	14,00 € pc
Coquille Saint Jacques	8,50 € pc
Vol au vent (boudin blanc/cèpes/girolles/trompettes de la mort)	5,50 € pc
Bouchée à la reine	6,50 € pc
Escargots farcis maison Dutry	10,60 € la douzaine
Crépinette vin blanc 60 à 70g	1,60 € pc
Crépinette truffée 3%, 60 à 70g	3,30 € pc

Les boudinc blancs

Tradition au Porto	19,60 € le kg
Aux morilles 3%	29,70 € le kg
A la truffe	34,10 € le kg
Boudin blanc truffé Bobosse 3% Melanosporum	80,00 € le kg
Boudin blanc Bobosse (foie gras et filet de poulet)	35,00 € le kg



Plats et garnitures

Les plats

Fricassée de chapon aux morilles	12,00 € la part
Magret de canard, sauce foie gras	15,50 € la part
Pavé de veau en croûte de cèpes	15,00 € la part
Suprême de faisan farci aux pommes	17,00 € la part
Ris de veau braisé	19,00 € la part
Pavé de saumon, asperges et champignons au Miso	16,00 € la part

Les garnitures

Pommes dauphines	2,60 € les 100g
Gratin Dauphinois	1,60 € les 100g
Pommes sarladaises aux cèpes	2,90 € les 100g
Purée de céleri et pomme fruit	2,50 € les 100g
Purée de chou fleur	1,95 € les 100g
Risotto aux champignons	1,95 € les 100g
Purée de châtaignes	2,95 € les 100g
Purée à la truffe noire	3,20 € les 100g

Les pièces en croûte (5 à 12 personnes)

Jambon en croûte crue, sauce Madère*	11,50 € la part
Jambon en croûte crue, sauce Périgueux*	18,80 € la part
Rôti de boeuf extra précuit en croûte crue, sauce Madère*	13,80 € la part
Rôti de boeuf extra précuit en croûte crue, sauce Périgueux*	19,80 € la part
Filet de boeuf précuit en croûte crue, sauce Madère*	20,30 € la part
Filet de boeuf précuit en croûte crue, sauce Périgueux*	26,90 € la part

* Les portions sont de 450g minimum, sauce comprise



Volailles

Les volailles cuites (10-12 personnes)

Dinde rôtie farcie boudins blancs et noirs, concassée de châtaignes, garniture purée de céleri et pommes fruit*	155,00 € pc
Chapon rôti farci de pommes fruit garniture châtaignes aux cèpes*	165,00 € pc
Cuisson d'autres volailles de fêtes	18,00 € pc

*Les volailles cuites sont à retirer les 24 et 31 décembre entre 11 et 17 heures.

Les volailles crues

Chapon prêt à cuire sans tête, avec abats	23,20 € le kg
Pintade chaponnée prête à cuire avec tête et abats	28,20 € le kg
Poularde prête à cuire avec tête et abats	20,80 € le kg
Dinde prête à cuire avec tête et abats	22,80 € le kg
Oie prête à cuire avec tête et abats.....	26,80 € le kg
Poulet de Bresse	21,40 € le kg
Poularde de Bresse	33,50 € le kg
Chapon de Bresse roulé	57,50 € le kg
Poularde de Bresse roulée	45,00 € le kg

Gibier sur commande, selon le cours

Les spécialités

Caille agenaise semi-désossée (farce pruneaux/jambon cru/poitrine fumée)	6,80 € pc
Caille farcie à la farce fine foie gras et raisins	7,10 € pc
Rôti de magret de canard (farce pruneaux, figues ou cèpes)	28,90 € le kg
Rôti de magret de canard farci foie gras mi-cuit	45,50 € le kg
Rôti de chapon aux cèpes	29,90 € le kg
Rôti de chapon aux marrons	26,50 € le kg
Rôti de chapon farci de chair au foie gras cru	31,90 € le kg
Rôti de chapon farci de farce fine truffée	43,10 € le kg
Rôti de dinde farce aux cèpes	28,40 € le kg
Rôti de dinde farce aux marrons	25,50 € le kg
Rôti de dinde farci de chair au foie gras cru	29,40 € le kg

Les farces

Fine nature	16,60 € le kg
Fine marrons	19,90 € le kg
Fine truffée 3%	47,00 € le kg
Fine de veau nature, marrons ou truffée 3% (sur commande)	+ 8 € le kg
Farce de Noël (porc, canard et foie gras)	32,00 € le kg

Le boeuf

Les classiques

Rosbif et tournedos dans le filet	49,80 € le kg
Rosbif et tournedos dans le coeur de faux-filet	42,50 € le kg
Tournedos de rosibif extra dans la pièce noire/pointe à l'os	33,80 € le kg
Rosbif extra (pièce noire / tranche grasse)	26,50 € le kg

Les spécialités

Médaille de boeuf de marbré au foie gras cru	46,80 € le kg
Rosbif du roi et du jardinier de la quintinie (foie gras et figues)	38,40 € le kg
Filet de boeuf à la royale (ris de veau blanchi et beurre de morilles)	52,00 € le kg

Le veau

Les classiques

Rôti extra	28,60 € le kg
Filet mignon et grenadin	46,80 € le kg

Les spécialités

Rognonnade (longe de veau désossée farcie avec son rognon)	33,50 € le kg
Noix de veau farcie de ris de veau précuits dans la sauce et morilles (accompagnée de sa sauce aux morilles)	47,80 € le kg
Paupiette de veau farcie aux morilles	33,00 € le kg

L'agneau

Les classiques

Gigot raccourci (poids brut)	25,40 € le kg
Gigot entier «avec la selle» (poids brut)	22,50 € le kg
Carré de côtes dévertébrées avec haut de côtes	34,50 € le kg
Noisette de filet	46,80 € le kg
Epaule d'agneau avec os	19,95 € le kg
Epaule d'agneau roulée	27,90 € le kg

Les spécialités

Délice d'agneau au foie gras (filet désossé et foie gras de canard)	46,20 € le kg
Gigot d'agneau impérial (gigot sans os au beurre d'ail)	36,00 € le kg

Le porc

Les spécialités

Rôti farci à la cannelle et aux fruits secs	18,50 € le kg
Mignon farci aux abricots ou aux pruneaux	28,80 € la kg
Mignon à la moutarde et à l'estragon ou à la provençale	28,80 € la kg



Les Fromages

La biquette (4-6 personnes, environ 600g) 32,00 €
Brie de Meaux, comté, buche de chèvre, beurre

Le corbeau (8-12 personnes, environ 1kg) 42,00 €
St Nectaire, camembert, Roquefort, Gruyère Suisse, beurre

Le Seguin (15-20 personnes, environ 1,6kg) 64,00 €
Mont d'Or, St Nectaire, comté, chèvre sur feuille, brebis au lait cru, beurre

Le brunch

Le léger (4 à 6 personnes, environ 800g) 34,00 €

L'envieux (10-15 personnes, environ 1,5kg) 61,00 €

Comté, tomme de brebis, St Nectaire, chorizo, jambon de Bayonne, jambon maison, rosette, beurre

Nos fromages truffés

Burratina, camembert, brie de Meaux en fonction du cours de la truffe

En cas de difficultés d'approvisionnement, nous nous réservons la possibilité de remplacer le ou les produits manquants par des produits similaires. Les plateaux de fromages sont à commander avant le 22 décembre pour Noël et avant le 27 décembre pour le Nouvel An.

Les Panettones

Classique, glaçage aux amandes, 750g 41,50 € pc

Classique, 1kg 52,20 € pc

Classique, 2kg 92,20 € pc

Classique, 4kg 190,00 € pc

Chocolat, glaçage aux amandes, 750g 42,50 € pc

Le pandoro 500g 27,80 € pc

Les individuels, boîte de 100g 5,50 € pc

L'Épicerie

Côté sucré

Confiture de Noël, pot de 320g	7,00 €
Confiture Gratte-cul (églantine), pot de 320g	6,40 €
Confiture Pétales de rose, pot de 330g	6,60 €
Confiture 3 agrumes, pot de 320g	6,60 €
Oursons guimauve, boîte collector «Casino Royal», 457g	33,00 € pc
Bonbons français (violette, nougat, oursons, berlingots, ...)	de 5,20 à 5,70 € pc
Miel de montagne Limousine Maison Fedon, pot de 500g	14,90 € pc
Miel de Bourdaine Maison Fedon, pot de 500g	14,00 € pc
Pain d'épices frais de la Maison Fedon, 350g	9,00 € pc

Côté salé

Fleur de sel à la truffe, pot céramique, 100g	13,00 €
Blinis de la Maison Barthouil x4,	5,40 €
Chips truffe	
125g	5,30 €
40g	2,00 €
Crackers (poivre noir, tomate basilic, romarin ou pesto parmesan), 75g	4,00 €
Soupes Maison Marc (carottes, tomates, butternut ou poireau), bouteille 1L	8,00 €
Sauce Périgueux, 200g	14,60 € pc
Sauce aux cèpes, 200g	5,20 € pc
Cornichons Maison Marc, 250g	à partir de 8,90 €
Risotto à la truffe blanche d'été, 170g	4,10 € pc
Risotto aux asperges, 170g	3,60 € pc
Cèpes jambes et morceaux, 350g	27,20 € pc
Cèpes extra, têtes, 350g	36,30 € pc
Cèpes séchés de Lozère, Terres & Sauvagnes, 100g	36,00 € pc
Morilles séchées de Patagonie, Terres & Sauvagnes, 40g	46,00 € pc
Pâté de Saint Jacques au caramel, pot de 100g	7,40 € pc

Serviettes en papier Françoise PAVIOT 5,80 € pc

**Truffes fraîches disponibles en magasin
(selon cours et arrivage)**

La cave

Les champagnes

Henri Moreau Brut	26,00 € la bouteille
R de Ruinart (disponible en magnum)	47,50 € la bouteille
Ruinart Blanc de Blancs	69,00 € la bouteille

Les vins rouges

Château Batailley 2011 (Pauillac)	45,00 € la bouteille
Château Ormes de Pez 2012 (Saint-Estèphe)	31,00 € la bouteille
Château Fleur Cardinale 2014 (Saint Emilion)	41,00 € la bouteille
Château La Dame de Bouard 2016 (Montagne Saint Emilion)	16,00 € la bouteille
Château Fieuzal 2012 (Pessac Léognan)	41,00 € la bouteille
La Parde de Haut-Bailly 2014 (Pessac Léognan)	30,10 € la bouteille
Château Lafont Rochet 2015 (Sainte-Estèphe)	49,00 € la bouteille
Château Beychevelle 2014 (Saint Julien)	140,00 € la bouteille

Les vins blancs

7 Hommes (Sancerre)	17,90 € la bouteille
Clos Floridène (Bordeaux Graves)	20,50 € la bouteille

Les vins rosés

Château d'Escalans Côtes de Provence :

Rock Angel 2017	25,50 € la bouteille
Garus 2014	100,00 € la bouteille

Les cidres

Cidre Brut de Corrèze	6,00 € la bouteille
Cidre doux de Corrèze	6,00 € la bouteille



Idées cadeaux



Plateaux Charlotte Nicolin, ronds, rectangles



Oursons en chocolat



Tire bouchon corne



Saucissons en tricot,
Maison Cisson



Poteries grès, Manufacture de Digoin





Passez vos commandes ...

**Pour Noël, jusqu'au dimanche 22 décembre
Pour le 1er janvier, jusqu'au samedi 28 décembre**

**Afin de faciliter le retrait de vos commandes, nous vous
conseillons de venir les récupérer les lundis.**

Programme fidélité

Devenez membre de la Maison Burgalières et bénéficiez :

- ▶ d'une remise de bienvenue de 5€,**
- ▶ de 10% de remise tous vos 10 passages en caisse !**

On vous explique tout en magasin.



*La Maison Burgalières vous
souhaite de belles fêtes de fin
d'année*

HORAIRES POUR LES FÊTES

Dimanche 22 décembre

8h00 à 13h0

Lundis 23 et 30 décembre

8h00 à 12h45 - 16h00 à 19h30

Mardis 24 et 31 décembre

8h00 à 17h00 sans interruption

Maison Burgalières
71 avenue de la Libéraion
33110 Le Bouscat
05 57 22 36 78



www.maison-burgalieres.fr