



LAISSEZ VOUS TENTER  
PAR LE

# Menu des bêtes

2021



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** ..... 9,10 € les 6

Moelleux fromager crémeux noix / Moelleux aux canneberges, Raifort, oeufs de truite / Foie gras et griottes / Saumon fumé aneth et crème d'orange / Fromage frais, tomates, féta / Fromage frais, poivrons, bressaola, parmesan

**Verrines** ..... 10,70 € les 4

Salade de fèves, tomates et parmesan / Saumon fumé mariné ciboulette, crémeux acidulé aneth, oeufs de truite / mini ratatouille, marinade poivrons pesto et crumble chèvre / crumble Texmex, guacamole cabillaud aux herbes

**Petits feuilletés apéritifs** ..... 14,80 € les 250g

Bouchée à la reine, pizza, quiche Lorraine, friand au Roquefort, roulé au chorizo, tartelette fromage, tartelette oignon

**Mini boudins blancs et/ou noirs** ..... 3,80 € les 100g

**Mini bouchées salées** ..... 16,00 € les 8

Tortillas chorizo, parentier saumon poivron, flan de légumes, timable de St Jacques

**Pain surprise garni de nos charcuteries (40 sandwiches)** ..... 44,00 € pc

**Pain surprise Océan (40 sandwiches)** ..... 52,00 € pc

**Chiffonnade charcuteries variées Burgalières** ..... 20,00 € les 400g

..... 30,00 € les 600g

Rosette Haute-Loire, saucisson cuit maison, jambon blanc maison, jambon Bayonne, chorizo, fleurs de tête de Moine

**Chiffonnade ibérique** ..... 40,00 € les 340g

..... 60,00 € les 600g

Chorizo Bellota, lomo Bellota, saucisson ibérique, jambon Recebo, cécina de Léon, fromage Manchego



# Entrées froides



## Les saumons

Saumon fumé d'élevage Norvégien .....	10,40 € les 100g
Blinis classiques x4 .....	4,00 €

Pas de saumon de l'Adour cette année...si nous voulons en profiter l'an prochain, les pêcheurs protègent les alevins qui ont encore besoin de grandir...

## 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 betterave, 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
Terrine de foie gras mi-cuit, en terrine porcelaine	les 600g ..... 92,00 € les 600g
	les 300g ..... 50,00 € les 300g
Pain d'épices frais de la Maison Fedon 350g .....	12,00 € pc

## Les charcuteries festives

Pâté en croûte tradition charcutière .....	3,50 € les 100g
Pâté en croûte de ris de veau .....	5,80 € les 100g
Pâté de croûte Bressan .....	17,00 € les 500g
Galantine de poularde aux champignons forestiers .....	5,30 € les 100g
Galantine de canard à l'orange .....	5,30 € les 100g
Terrine de cerf aux marrons .....	3,90 € les 100g
Terrine de pintade figues et pommes .....	4,70 € les 100g

## Les entrées festives

Terrine aux Noix de Saint Jacques .....	5,70 € les 100g
Terrine de saumon à l'oseille .....	4,20 € les 100g
Duo de verrines de la mer .....	11,40 € la part

## Le caviar Sturia

Primeur

50g .....	120,00 € pc
Vintage	
50g .....	115,00 € pc
100g .....	230,00 € pc
Osciètre	
50g .....	140,00 € pc

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



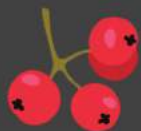
# Entrées chaudes

Lotte façon Armoricaine, feuilletée dans sa coupelle .....	14,00 € pc
Butternut rôti, crumble de parmesan, chips de chorizo .....	9,50 € pc
Coquille Saint Jacques .....	9,00 € pc
Vol au vent (boudin blanc/cèpes/girolles/trompettes de la mort) .....	5,50 € pc
Bouchée à la reine .....	6,80 € pc
Escargots farcis maison Dutry .....	11,00 € la douzaine
Crépinette vin blanc 60 à 70g .....	1,90 € pc
Crépinette truffée 3%, 60 à 70g .....	3,70 € pc

## Les boudins blancs

Tradition au Porto .....	20,50 € le kg
Aux morilles 3% .....	32,70 € le kg
A la truffe 3% (Tuber aestivum) .....	35,80 € le kg
Boudin blanc truffé Bobosse 3% (Melanosporum) .....	76,00 € 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 .....	12,50 € la part
Carré d'agneau en croûte, sauce cacahuètes .....	15,50 € la part
Pavé de cerf aux aïelles et saveurs forestières .....	16,00 € la part
Ris de veau braisé, sauce morilles .....	19,30 € la part
Filet de Saint Pierre, sauce safranée .....	17,00 € la part

## Les garnitures

Pommes dauphines .....	2,60 € les 100g
Pommes dauphines aux cèpes .....	3,10 € les 100g
Gratin Dauphinois .....	1,80 € les 100g
Purée de céleri et pomme fruit .....	2,50 € les 100g
Purée de chou fleur .....	1,95 € les 100g
Purée de châtaignes .....	2,95 € les 100g
Risotto crémeux parmesan mascarpone et truffes .....	3,10 € les 100g
Flan de légumes .....	3,50 € pc
Flan de champignons .....	3,60 € pc
Pommes Sarladaises .....	2,90 € 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* .....	14,00 € la part
Rôti de boeuf extra précuit en croûte crue, sauce Périgueux* .....	20,00 € la part
Filet de boeuf précuit en croûte crue, sauce Madère* .....	21,50 € la part
Filet de boeuf précuit en croûte crue, sauce Périgueux* .....	28,10 € 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*	142,00 € pc
Chapon rôti farci de pommes fruit*	152,00 € 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	24,50 € le kg
Pintade chaponnée prête à cuire avec tête et abats	29,80 € le kg
Poularde prête à cuire avec tête et abats	21,50 € le kg
Dinde prête à cuire avec tête et abats	24,50 € le kg
Oie prête à cuire avec tête et abats	29,00 € le kg
Poulet de Bresse	25,00 € le kg
Poularde de Bresse	33,50 € le kg
Chapon de Bresse roulé	53,00 € le kg
Poularde de Bresse roulée	45,00 € le kg

Gibier sur commande, selon le cours

## Les spécialités

Caille farcie à la farce fine foie gras et raisins	7,50 € pc
Rôti de magret, 800g, Maison Barthouil	36,00 € le kg
Rôti de magret de canard (farce figues ou cèpes)	29,50 € le kg
Rôti de magret de canard farci foie gras, 1kg, Maison Barthouil	53,00 € le kg
Rôti de chapon aux cèpes	35,60 € le kg
Rôti de chapon aux marrons	32,70 € le kg
Rôti de chapon farci de chair au foie gras cru	40,50 € le kg
Rôti de chapon farci de farce fine truffée	48,00 € le kg
Rôti de dinde farce aux marrons	29,40 € le kg

## Les farces

Fine nature	17,20 € le kg
Fine marrons	20,20 € 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)	34,00 € le kg





# Le boeuf



## Les classiques

Rosbif et tournedos dans le filet .....	sur demande
Tournedos de rosibif extra dans la pièce noire/pointe à l'os .....	35,50 € le kg
Rosbif extra (pièce noire / tranche grasse) .....	27,80 € le kg
Coeur de filet de boeuf (partie noble du filet) .....	81,00 € le kg

## Les spécialités

Médaille de boeuf de marbré au foie gras cru .....	48,00 € le kg
Rosbif du roi et du jardinier de la quintinie (foie gras et figues) .....	39,50 € le kg
Rosbif cèpes et foie gras .....	45,00 € le kg
Filet de boeuf à la royale (ris de veau blanchi et beurre de morilles) .....	54,50 € le kg

# Le veau

## Les classiques

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

## Les spécialités

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
Rôti de veau à l'italienne (pesto, mozza, jambon de Parme) .....	30,90 € le kg
Rôti de veau Orloff .....	30,90 € le kg







# L'agneau

## Les classiques

Gigot raccourci (poids brut) .....	27,50 € le kg
Gigot entier «avec la selle» (poids brut) .....	24,40 € le kg
Carré de côtes dévertébrées avec haut de côtes .....	35,50 € le kg
Noisette de filet .....	46,80 € le kg
Epaulé d'agneau avec os .....	21,60 € le kg
Epaulé d'agneau roulé .....	32,00 € le kg

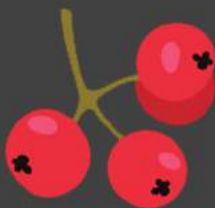
## Les spécialités

Délice d'agneau au foie gras (filet désossé et foie gras de canard) .....	46,20 € le kg
Délice d'agneau aux champignons .....	25,00 € le kg
Melon d'agneau .....	32,00 € le kg

# Le porc

## Les spécialités

Rôti miel et pain d'épices .....	19,50 € le kg
Mignon forestier .....	28,80 € la kg
Mignon aux agrumes .....	28,80 € la kg





# Les Fromages

**La biquette (4-6 personnes, environ 600g)** ..... 35,20 €  
Brie de Meaux, comté, buche de chèvre, beurre

**Le corbeau (8-12 personnes, environ 1kg)** ..... 46,00 €  
St Nectaire, camembert, Roquefort, Gruyère Suisse, beurre

**Le Seguin (15-20 personnes, environ 1,6kg)** ..... 70,00 €  
Mont d'Or, St Nectaire, comté, chèvre sur feuille, brebis au lait cru, beurre

## Le brunch

Le léger (4 à 6 personnes, environ 800g) ..... 37,50 €

L'envieux (10-15 personnes, environ 1,5kg) ..... 67,00 €

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 20 décembre pour Noël et avant le 27 décembre pour le Nouvel An.

# Les Panettones

Classique, 500g ..... 31,00 € pc

Classique, 800g ..... 42,50 € pc

Pistaches avec son pot de crème pistache (200g), 500g ..... 36,00 € pc

Chocolat, 800g ..... 42,00 € pc



# L'Épicerie



## Côté sucré

Confiture de Clémentine Corse, pot de 320g .....	6,70 €
Confiture baies de la forêt, pot de 320g .....	7,30 €
Confiture citron de Menton, pot de 330g .....	9,00 €
Oursons guimauve, boîte collector «Nuit magique», 457g .....	33,00 € pc
Granolas, MIAM République .....	de 12,00 à 12,50 € pc
Guimauves artisanales, les 100g .....	4,50 €
Miels, Maison Fedon, pot de 500g .....	de 12,10 à 15,00 € pc
Tablettes de chocolat, Maison Borzeix Besse, 120g .....	de 9,00 € à 10,50 €
Pâtes de fruits, Maison Borzeix Besse .....	20,00 €
Abellana (Gianduja, coeur caramel, sablé breton), Maison Borzeix Besse .....	20,00 €
Pâtes à tartiner, Maison Borzeix Besse, lait ou noir .....	12,00 €
Pain d'épices frais, Maison Fedon, 350g .....	12,00 € pc
Sirop d'érable, récolte tardive, 200ml .....	15,00 € pc

## Côté salé

Fleur de sel de Noirmoutier, truffe Périgord pot céramique, 60g .....	26,00 €
Blinis x 4 format standard .....	4,00 €
x 16 format mini .....	3,50 €
Chips truffe 125g .....	5,30 €
Tarama, pot de 90g corail d'oursins .....	6,50 € pc
truffe d'été .....	7,00 € pc
rose .....	5,80 € pc
piment d'Espelette .....	5,80 € pc
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 €
Mayonnaise à la truffe, pot de 160g .....	5,10 € pc
Cèpes jambes et morceaux, 350g .....	27,80 € pc
Cèpes extra, têtes, 350g .....	33,20 € pc
Morilles séchées de Patagonie, Terres & Sauvagines, 40g .....	40,00 € 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 .....	26,50 € la bouteille
R de Ruinart .....	49,00 € la bouteille
Ruinart Blanc de Blancs .....	72,00 € 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 2017 (Montagne Saint Emilion) .....	16,80 € la bouteille
Château Lafont Rochet 2015 (Sainte-Estèphe) .....	49,00 € la bouteille
Intuition de Fleur Cardinale 2018 (Saint Emilion ) .....	25,00 € la bouteille

## Les vins blancs

Domaine Olivier Fouchet (Sancerre) .....	17,90 € la bouteille
Clos Floridène 2013 (Bordeaux Graves) .....	25,20 € la bouteille
L'Abeille de Fieuzal 2018 (Pessac Léognan) .....	24,00 € la bouteille
La Pierre Saint Germain 2018 (Chablis) .....	18,00 € la bouteille

## Les vins rosés, côtes de Provence

Château Colbert Cannel 2020 .....	11,00 € la bouteille
Whispering Angel 2020 .....	21,20 € la bouteille
Château Saint Maur 200 .....	24,00 € la bouteille

## Les spiritueux

Vodka Pyla, 70cl .....	30,00 € la bouteille
Gin AHOY, 70cl .....	39,00 € la bouteille
Gin Balbine, 50cl .....	34,00 € la bouteille



# Idées cadeaux



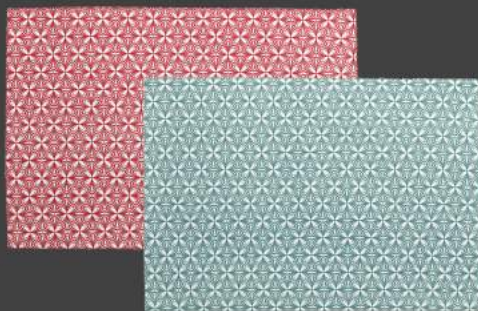
Plateau Charlotte Nicolin



Crackers



Oursons en chocolat



Sets de table, rouge ou bleu paon



Poteries grès, Manufacture de Digoïn

# Passez vos commandes

Pour Noël, jusqu'au samedi 18 décembre  
Pour le 1er janvier, jusqu'au mardi 28 décembre

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

## 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.





TEACKS HACHES  
+  
+  
+





## HORAIRES POUR LES FÊTES

Lundi 20 décembre

8h00 à 12h45 - 16h00 à 19h15

Vendredis 24 et 31 décembre

8h00 à 17h00 sans interruption

Fermeture le lundi 3 janvier

Maison Burgalières

71 avenue de la Libéraion

33110 Le Bouscat

05 57 22 36 78



[www.maison-burgalieres.fr](http://www.maison-burgalieres.fr)