



Les Fêtes 2020

de 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 6,10 € les 4

Chutney mangue et foie gras / Crème basilic, parmesan, tomate cerise séchée / Saumon à l'estragon, fève et graines de pavot / Crevette et sauce cocktail au pamplemousse rose

Verrines 9,30 € les 4

Petits légumes croquants à l'orange / Guacamole, tartare de saumon fumé et fèves de soja / Crumble et cranberries, fromage de chèvre / Gaspacho tomates piquillos, fromage, ciboulette, jambon sec

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 3,50 € les 100g

Briochettes apéritives 16,00 € les 8

Brie et truffe blanche, chèvre et miel, foie gras de canard confit de figue

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

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
Saumon de l'Adour (quantité limitée, sur commande)	25,00 € les 100g
Blinis classiques x4	4,00 €

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	11,00 € pc

Les charcuteries festives

Pâté en croûte tradition charcutière	3,50 € les 100g
Pâté en croûte de canard au foie gras les 100g	5,80 € les 100g
la pièce de 500g	15,80 € pc
Ballotine de dinde aux girolles	6,20 € pc
Galantine de poularde aux champignons forestiers	5,30 € les 100g
Galantine de pintade aux marrons et girolles	5,30 € les 100g
Terrine de chevreuil aux airelles	3,90 € les 100g
Terrine de poularde aux morilles	4,70 € les 100g
Terrine de ris de veau aux marrons (froid ou à griller)	5,20 € les 100g

Les entrées festives

Terrine aux Noix de Saint Jacques	5,70 € les 100g
Terrine de saumon à l'oseille	4,10 € les 100g
Demi-queue de langouste*	25,80 € pc
Médaille de saumon farci aux petits légumes*	8,20 € la part
* accompagné d'oeufs mimosa et tomate garnie de salade russe	

Le caviar

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

Brochette de gambas, riz sauvage, sauce chorizo	12,00 € pc
Risotto de poireaux, crumble aux noisettes	9,50 € 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	11,00 € la douzaine
Crépinette vin blanc 60 à 70g	1,80 € pc
Crépinette truffée 3%, 60 à 70g	3,50 € pc

Les boudinc blancs

Tradition au Porto	20,50 € le kg
Aux morilles 3%	31,10 € le kg
A la truffe	35,80 € 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
Civet de chevreuil aux baies	13,00 € la part
Ris de veau braisé sauce morilles	19,00 € la part
Filet de bar, sauce champagne	17,00 € la part

Les garnitures

Pommes dauphines	2,60 € les 100g
Gratin Dauphinois	1,60 € 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
Pomme aux airelles	5,30 € pc
Risotto crémeux parmesan mascarpone et truffes	2,95 € les 100g
Mousseline de patates douces et brocolis	4,20 € pc
Purée de panais vanille	2,50 € les 100g
Flan de légumes	3,50 € pc

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*	135,00 € pc
Chapon rôti farci de pommes fruit*	145,00 € 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	22,50 € le kg
Poularde de Bresse	33,50 € le kg
Chapon de Bresse roulé	52,50 € 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	7,30 € pc
Rôti de magret de canard (farce 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 marrons	25,50 € 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)	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
Coeur de filet de boeuf (partie noble du filet)	78,00 € 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
Rôti de veau Orloff	29,55 € 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
Epaulé d'agneau avec os	19,95 € le kg
Epaulé d'agneau roulé	29,50 € 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
Melon d'agneau	29,50 € 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	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 19 décembre pour Noël et avant le 26 décembre pour le Nouvel An.

Les Panettones

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

Classique, 1kg 52,00 € pc

Classique, 2kg 96,00 € pc

Classique, 4kg 190,00 € pc

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

L'Épicerie

Côté sucré

Confiture de Clémentine Corse, pot de 320g	6,70 €
Confiture mangue passion, pot de 320g	7,00 €
Confiture rhubarbe, pot de 330g	6,40 €
Oursons guimauve, boîte Oscar ou Simone, 177g	20,00 €
Oursons guimauve, boîte collector «Rêves d'hiver», 457g	33,00 € pc
Bonbons français (violette, nougat, oursons, berlingots, ...)	de 5,20 à 5,70 € pc
Guimauves artisanales, les 100g	4,50 €
Miels de la Maison Fedon, pot de 500g	14,90 € pc
Tablettes de chocolat de la 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 de la Maison Borzeix Besse, lait ou noir	12,00 €
Pain d'épices frais de la Maison Fedon, 350g	11,00 € pc
Sirop d'érable, récolte tardive, 200ml	15,00 € pc

Côté salé

Fleur de sel d'Ibiza, pot céramique, 150g	14,50 €
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	6,00 € pc
truffe d'été	6,50 € pc
nature	5,50 € pc
piment d'Espelette	5,50 € 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 & Sauvages, 40g	46,00 € pc
Pâté de Saint Jacques au caramel, pot de 100g	7,40 € pc

Serviettes en papier Française 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	47,50 € la bouteille
Ruinart Blanc de Blancs	69,30 € 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 Fieuzal 2012 (Pessac Léognan)	41,00 € la bouteille
Château Lafont Rochet 2015 (Sainte-Estèphe)	49,00 € la bouteille
Château Beychevelle 2014 (Saint Julien)	140,00 € la bouteille
Esprit Pavie 2015	17,90 € 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 Fleuzal 2018 (Pessac Léognan)	24,00 € la bouteille
La Pierre Saint Germain 2018 (Chablis)	18,00 € la bouteille

Les vins rosés

Château Colbert Cannet 2019 (Côtes de Provence)	11,00 € la bouteille
Château d'Escalans Côtes de Provence :	
Whispering Angel 2019	19,80 € 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



Plateau Charlotte Nicolin



Crackers



Oursons en chocolat



Saucissons en tricot,
Maison Cisson



Poteries grès, Manufacture de Digoin



Passez vos commandes ...

Pour Noël, jusqu'au samedi 19 décembre
Pour le 1er janvier, jusqu'au samedi 26 décembre

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

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

Lundis 21 et 28 décembre
8h00 à 12h45 - 16h00 à 19h15
Jeudis 24 et 31 décembre
8h00 à 17h00 sans interruption

Fermeture le samedi 2 janvier

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



www.maison-burgalieres.fr