

MENU DES FÊTES



GOURMANDISES ET SAVEURS

MAISON BURGALIERES

71 AVENUE DE LA LIBERATION - 33110 LE BOUSCAT

WWW.MAISONBURGALIERES.FR

SOMMAIRE



Mises en bouche	page 3
Entrées froides	page 4
Entrées chaudes	page 5
Plats et garnitures	page 6
Volailles	page 7
Bœuf	page 9
Veau	page 9
Agneau	page 10
Porc	page 10
Fromages	page 11
Épicerie	page 12
Vins	page 13
Idées cadeaux	page 14

Merci

Une année de plus qui se termine par ces fêtes qui réjouissent les grands et les petits.

Nous sommes ravis d'avoir partagé une nouvelle année à vos côtés, d'avoir échangé, de vous avoir conseillés et contentés !

Comme les années précédentes, nous sommes présents pour vous accompagner dans vos choix et dans l'élaboration de vos repas de fête. Une fois de plus, nous avons tout mis en œuvre pour vous satisfaire et pour créer de joyeux moments.

Avec notre équipe, nous avons fait en sorte de sourcer les meilleurs produits et de les travailler avec respect. Nous avons conservé nos grands classiques culinaires et y avons ajouté les produits qui nous semblent être au goût du jour.

Pour faire de cette entrée en 2024 un moment familial, convivial et heureux, vous trouverez dans ce menu de fêtes l'essentiel pour un repas réussi : boucherie, charcuterie, plats préparés, épicerie, fromages, vins, cadeaux, ...

Audrey, toute l'équipe et moi-même vous remercions pour votre fidélité, votre soutien et vous présentons nos meilleurs vœux pour 2024 !

A bientôt !

Thomas



MISES EN BOUCHE

CANAPÉS VARIÉS

12,00€ les 6

Cake aux épinards / crumble au pain grillé, foie gras / biscuit aux noix, oignons, comté / galette de blé noir, chèvre, magret de canard / cake sésame, crevettes, citron / cake persil, saumon, crème de saumon, soja

DUO DE BELLES VERRINES

10,90€ les 2

Tartare de saumon, crème montée au vinaigre framboisé, oeufs de truite / pannacotta de chou fleur, coulis betterave et sa fleur

MINI FINANCIERS

Chorizo / parmesan / saumon

3,60€ les 3



MINI TARTELETTES SALÉES

Quiche / pizza / pissaladière

15,50€ les 250g

PAIN SURPRISE GARNI CHARCUTERIES PAIN SURPRISE GARNI OCÉAN

46,00€ pc

56,00€ pc

CROQUETAS COCKTAIL

Chipiron / jambon ibérique / cèpes et truffe

10,20€ les 9

CHIFFONNADE CHARCUTERIES VARIÉES BURGALIÈRES

25,00€ les 400g

37,00€ les 600g

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

CHIFFONNADE IBÉRIQUE

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

46,00€ les 400g

69,00€ les 600g



ENTRÉES FROIDES

LES SAUMONS

Saumon fumé d'élevage Norvégien	13,00€ les 100g
Saumon d'élevage Français (Cherbourg)	17,00€ les 100g
Saumon sauvage de l'Adour (seul sauvage français)	43,00€ les 100g
Blinis classiques x4	6,00€

LES ENTRÉES MARINES

Terrine aux noix de St Jacques	5,85€ les 100g
Verrine de gambas et St Jacques aux agrumes	7,60€ pc
Cheesecake de St Jacques	7,20€ pc

LE CAVIAR STURIA

Primeur 50g	130,00€ pc
Vintage 50g	125,00€ pc
100g	249,00€ pc
Osciète 50g	145,00€ pc
Autres grammages sur commande en 24h : 250g, 500g, 1000g	

LE FOIE GRAS

Terrine foie gras de canard mi-cuit maison, à la coupe	16,00€ les 100g
Terrine foie gras mi-cuit, en terrine porcelaine	97,60€ les 600g
.....	53,60€ les 300g
Pain d'épices frais de la Maison Fedon 350g	12,00€ pc

LES CHARCUTERIES FESTIVES

Pâté croûte tradition charcutière	4,56€ les 100g
Pâté croûte de ris de veau	5,90€ les 100g
Pâté croûte Bressan, pièce de 500g	19,00€ pc
Pâté croûte canard au foie-gras, pièce de 500g	24,00€ pc
Galantine de poularde aux champignons forestiers	5,60€ les 100g
Ballotine pintade ou dinde, pièce de 150g	6,80€ pc
Terrine de chevreuil Limousine (pommes châtaignes)	4,50€ les 100g
Terrine de poularde boudins blancs foie-gras	4,90€ les 100g

ENTREES CHAUDES

Sot l'y laisse à l'Alboufera	12,00€	pc
Cassolette de ris de veau aux morilles	15,00€	pc
Coquilles St Jacques	9,50€	pc
Vol au vent (boudin blanc, cèpes, girolles, trompettes de la mort)	6,00€	pc
Bouchée à la reine	7,30€	pc
Escargots farcis Maison Dutry	11,60€	la dz
Crêpinette vin blanc 60 à 70g	2,30€	pc

LES BOUDINS BLANCS

Tradition au Porto	29,30€	le kg
Aux morilles 3%	35,50€	le kg
Boudin blanc truffé Bobosse 3% (Melanosporum)	78,60€	le kg
Boudin blanc Bobosse (foie gras et filet de poulet)	41,00€	le kg
Minis boudins blancs et/ou noirs	4,60€	les 100g



PLATS, GARNITURES

LES PLATS

Blanquette de chapon aux morilles	16,50€ la part
Caille farcie à l'Agenaise	15,00€ la part
Lotte safranée façon Champenoise	18,00€ la part
Ris de veau braisé, sauce morilles	22,00€ la part
Mijoté de cerf Alsacien	18,00€ la part

LES GARNITURES

Pommes Dauphines	3,80€ les 100g
Pommes Dauphines aux cèpes	3,50€ les 100g
Gratin Dauphinois	1,95€ les 100g
Purée de céleri et pomme fruit	2,80€ les 100g
Purée de pomme de terre à la truffe.....	3,50€ les 100g
Purée de châtaignes	3,20€ les 100g
Risotto crémeux parmesan mascarpone	2,50€ les 100g
Flan de légumes et champignons	3,70€ pc
Pommes Sarladaises	3,30€ les 100g

LES PIÈCES EN CROUTE

Jambon en croûte crue, sauce Madère	12,50€ la part
Rôti de bœuf extra précuit en croûte crue, sauce Madère	15,80€ la part
Filet de bœuf précuit en croûte crue, sauce Madère	23,60€ la part

Les portions sont de 450g minimum, sauce comprise

Avec sauce Périgueux, + 8€/part

LES VOLAILLES CUITES (10-12 PERSONNES)

Poularde rôtie, farcie concassée de châtaignes et boudins blancs ...	150,00€ pc
Chapon rôti farci de pommes fruit	178,00€ pc
Cuisson d'autres volailles de fêtes	20,00€ pc

Les volailles cuites sont à retirer les 24 et 31 décembre entre 11 et 15 heures.

VOLAILLES

BIEN CHOISIR SA VOLAILLE

Prévoyez environ 400g par personne



2,5 kg
6 personnes



3,2 kg
8 personnes



4 kg
10 personnes

★
★
LE CHAPON
LA POULARDE
LA PINTADE CHAPONNÉE
LA PINTADE DE NOËL
LA DINDE
L'OIE

Entre 3,5 et 4,5 kg
Entre 2,2 et 3,0 kg
Entre 2,2 et 2,6 kg
Entre 1,8 et 2,2 kg
Entre 3,0 et 4,5 kg
Entre 3,0 et 4,2 kg

LES VOLAILLES Pochées

Chapon farci	187,00€ pc
Poularde	156,00€ pc
Pintade chaponnée	160,00€ pc
Chapon de Bresse	375,00€ pc

Nos volailles sont pochées sous vide, pré-cuites à basse température pendant 12 heures. Elles sont farcies avec une farce fine à base de porc, œuf, lait, champignons, foie-gras et épices. Il ne vous reste plus qu'à prévoir 1 heure de cuisson (mais on vous aiguillera en magasin !).

ATTENTION : quantité très limitée !

VOLAILLES

LES VOLAILLES CRUES

Chapon prêt à cuire sans tête, avec abats	29,80€ le kg
Poularde prête à cuire avec tête et abats	24,20€ le kg
Pintade chaponnée prête à cuire avec tête et abats	39,40€ le kg
Dinde prête à cuire avec tête et abats	35,60€ le kg
Oie prête à cuire avec tête et abats	34,30€ le kg
Poulet de Bresse	29,50€ le kg
Poularde de Bresse	36,60€ le kg
Poularde de Bresse roulée	51,00€ le kg
Chapon de Bresse roulé	59,90€ le kg

LES SPECIALITÉS

Caille farcie à la farce fine foie-gras et raisins	8,20€ pc
Rôti de magret, 800g, Maison Barthouil	46,30€ le kg
Rôti de magret de canard (farce figues ou cèpes)	40,50€ le kg
Rôti de magret de canard farci foie-gras, 1kg, Maison Barthouil ...	66,40€ le kg
Rôti de chapon aux cèpes	43,00€ le kg
Rôti de chapon aux marrons	39,50€ le kg
Rôti de chapon farci de chair au foie-gras cru	52,00€ le kg

LES FARCES

Fine nature	19,60€ le kg
Fine marrons	23,10€ le kg
Fine au foie-gras	42,00€ le kg
Fine aux cèpes	39,00€ le kg
Fine de veau nature (sur commande)	+8,00€ le kg

Comptez entre 200 et 600g de farce, suivant la taille de votre volaille.

LE BOEUF

LES CLASSIQUES

Rosbif et tournedos dans le filet	56,10€ le kg
Tournedos de cœur de rumsteack	39,90€ le kg
Rosbif extra (pièce noire / tranche grasse)	31,50€ le kg
Cœur de filet de bœuf (partie noble du filet)	84,50€ le kg

LES SPECIALITÉS

Médailon de bœuf marbré au foie-gras cru	55,00€ le kg
Rosbif du roi et du jardinier de la quintinie (foie-gras et figues) ..	45,00€ le kg
Rosbif cèpes et foie-gras	51,50€ le kg
Filet de bœuf à la royale (ris de veau blanchis, beurre morilles) ..	56,60€ le kg

LE VEAU

LES CLASSIQUES

Rôti extra	31,70€ le kg
Filet mignon et grenadin	51,00€ le kg

LES SPECIALITÉS

Noix de veau farcie ris de veau pré-cuits dans la sauce, morilles (accompagnée de sa sauce aux morilles)	52,00€ le kg
Paupiette de veau farcie aux morilles	36,80€ le kg
Rôti de veau à l'italienne (pesto, mozza, jambon de Parme)	33,00€ le kg
Rôti de veau Orloff	33,00€ le kg

L'AGNEAU

LES CLASSIQUES

Gigot raccourci (poids brut)	30,80€ le kg
Gigot entier "avec la selle" (poids brut)	27,70€ le kg
Carré de côtes dévertébrées avec haut de côtes	39,40€ le kg
Noisette de filet	52,30€ le kg
Épaule d'agneau avec os	23,00€ le kg
Épaule d'agneau roulée	34,00€ le kg

LES SPECIALITÉS

Délice d'agneau au foie-gras (filet désossé)	51,60€ le kg
Délice d'agneau aux champignons	27,30€ le kg
Melon d'agneau	34,00€ le kg

LE PORC

LES SPECIALITÉS

Rôti miel et pain d'épices	21,50€ le kg
Mignon forestier	31,30€ le kg
Mignon aux agrumes	31,30€ le kg



LES FROMAGES

★ ★ ★ ★ ★
LA BIQUETTE (4-6 PERS, ENVIRON 600G)..... 36,80€

Brie de Meaux, comté, buche de chèvre, beurre

LE CORBEAU (8-12 PERS, ENVIRON 1KG)..... 48,30€

Saint Nectaire, camembert, Roquefort, gruyère Suisse, beurre

LE SEGUIN (15-20 PERS, ENVIRON 1,6 KG) 68,30€

Mont d'or, Brie de Meaux, Saint Nectaire, comté, chèvre sur feuille, brebis au lait cru, beurre

LE BRUNCH

Le léger (4-6 pers, environ 800g) 38,00€

L'envieux (10-15 pers, environ 1,5 kg) 69,50€

Comté, tomme de brebis, Saint 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 21 décembre pour Noël et avant le 28 décembre pour le Nouvel An.



L'ÉPICERIE



COTÉ SUCRÉ



Confiture de clémentine Corse, 320g	7,70€ pc
Crème de marrons aux éclats de châtaignes, 330g	8,60€ pc
Oursons guimauve, boîte collector "ours & love", 430g	34,00€ pc
Guimauves artisanales, les 100g	5,30€
Miels, Maison Fedon, pot 500g	à partir de 12,10€ pc
Pain d'épices frais, Maison Fedon, 350g	12,00€ pc
Sirop d'érable, récolte tardive, 200ml	15,00€ pc
Granolas, 350g	de 10 à 12,00€ pc



COTÉ SALÉ



Blinis x4 format standard	6,00€ pc
x16 format mini	5,50€ pc
Chips truffe, 125g	5,70€ pc
Tarama, pot 90g, corail d'oursins	7,00€ pc
truffe d'été	8,70€ pc
homard	8,20€ pc
piment d'Espelette	6,20€ pc
Sauce Périgueux, 200g	14,60€ pc
Sauce aux cèpes, 200g	6,20€ pc
Cornichons Maison Marc	de 10 à 12,00€ pc
Cèpes extra, 350g, têtes	35,00€ pc
jambes et morceaux	29,00€ pc



SERVIETTES EN PAPIER FRANÇOISE PAVIOT

25x25 cm	4,00€ pc
40x40 cm	7,00€ pc



Truffes fraîches disponibles en magasin,
selon cours et arrivage



LA CAVE

LES CHAMPAGNES

Brimoncourt brut Régence	42,00€ la bouteille
R de Ruinart	56,00€ la bouteille
Ruinart blanc de blancs	92,00€ la bouteille

LES VINS ROUGES

Château Pedesclaux 2017 (Pauillac)	57,00€ la bouteille
Fleur de Pedesclaux 2017	22,00€ la bouteille
L'Abeille de Fieuzal 2019 (Pessac Léognan)	23,10€ la bouteille
La Chapelle de la Mission Ht Brion 2010 (Pessac Léognan).	190,00€ la bouteille
Château Lafont Rochet 2015 (Saint Estèphe)	49,00€ la bouteille
Cos d'Estournel 2018 (St Estèphe)	255,00€ la bouteille
Fleur Cardinale 2015 (Saint Emilion)	48,00€ la bouteille
Domaine Arlaud 2019 (Morey Saint Denis)	90,00€ la bouteille
Paul Jaboulet - La Chapelle 2018 (Hermitage)	247,00€ la bouteille
Domaine Denis Mortet - 5 terroirs (Gevrey Chambertin) ...	138,00€ la bouteille

LES VINS BLANCS

Domaine Olivier Fouchet 2019 (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

IDÉES CADEAU



Oursons guimauve
à suspendre 5,50€



Pots, saladiers, carafes
et autres beautés ... à partir de 12,00€



Bougies gnome
Hauteur 20cm 33,00€
Hauteur 29cm 40,00 €



Oursons choco guimauve 34,00€



Bougies boules bicolores
Diamètre 10cm - 44h de combustion 30,00€
Diamètre 12cm - 66h de combustion 43,00 €
Diamètre 15cm - 100h de combustion 60,00 €

VOS COMMANDES

Pour Noël, jusqu'au mercredi 20 décembre
Pour le 31 décembre, jusqu'au jeudi 28 décembre

HORAIRES PENDANT LES FÊTES

Dimanches 24 et 31 décembre
8h00 à 15h00 sans interruption

FERMETURE LE 2 JANVIER 2024



MAISON BURGALIERES

71 AVENUE DE LA LIBERATION
33110 LE BOUSCAT
05 57 22 36 78

WWW.MAISON-BURGALIERES.FR

