

Menu de Fêtes

2025



 **Deforet**
BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR

Les horaires des fêtes

- Lundi 22 décembre de 7h30 à 13h00 et de 14h30 à 19h00
- Mardi 23 décembre de 7h30 à 13h00 et de 14h30 à 19h00
- Mercredi 24 décembre de 7h30 à 17h30
- Jeudi 25 décembre **FERME**

- Vendredi 26 décembre, ouverture à 8h30
- Samedi 27 décembre : ouverture aux horaires habituels
- Dimanche 28 décembre de 7h30 à 12h00
- Lundi 29 décembre de 8h00 à 17h00
- Mardi 30 décembre de 7h30 à 13h00 et de 14h30 à 19h00
- Mercredi 31 décembre de 7h30 à 17h00
- Jeudi 1^{er} janvier **FERME**

- Vendredi 2 janvier, ouverture à 8h30
- Samedi 3 janvier : ouverture aux horaires habituels
- Dimanche 4 janvier : ouverture aux horaires habituels

• **Congés** du 5 au 14 janvier inclus.

Les Commandes

de Noël jusqu'au 17.12
de Nouvel An jusqu'au 27.12



📍 20 ter rue de la machotte 25 770 Serre-les-Sapins

☎ 03.81.59.94.64

✉ boucherie.xdeforet@gmail.com

Nouveau site internet : www.boucherie-deforet.fr

Ne pas jeter sur la voie publique • Création, impression VD Evénements & Com



L'apéritif

- Mini burger bœuf ou comtois (saucisse et Comté) 2.50€/pièce
- Gougère au Comté 0.50€/pièce
- Mini cookie comtois 1.00€/pièce

Les plateaux apéro'

18.00€ / 8 pièces
26.00€ / 12 pièces
48.00€ / 24 pièces
96.00€ / 48 pièces

• Plateau assortiment froid :

- Délicatesse de foie gras, poire caramélisée et pain d'épices
- Verrine saumon, avocat, mangue
- Pita de Saint Jacques safranée
- Mini croûte, volaille, ris de veau

• Pain surprise festif

42.00€ / 70 toasts +/-
(saumon, foie gras, jambon truffé, jambon cru serrano, rillette d'oie)

• Plateau assortiment chaud :

- Noix de St Jacques en robe de chorizo
- Croque saumon, aneth
- Mœlleux au homard
- Mini quiche à l'escargot

Les entrées froides

- Foie gras et son confit 9.00€/part
- Saumon fumé maison (environ 80 grs) 8.00€/part
- Demi langouste 29.00€/pièce*
- Pâté croûte Saint Hubert aux trompettes 5.00€/part
- Mille feuille de la mer 6.50€/part
- Cheesecake au saumon fumé 7.00€/part
- Terrine de volaille fermière, foie gras et morilles 7.50€/part

* cours pouvant varier

Les entrées chaudes

- Vol au vent, champignons et truffes 9.00€/pièce
 - Coquille St Jacques 9.00€/pièce
 - Escargots de Bourgogne coquille 8.50€ la dz
 - Escargots de Bourgogne croquigne 9.00€ la dz
 - Flan de St Jacques sur son lit de fenouil, sauce homardine 9.00€/pièce
 - Tourte au canard, foie gras et figues 8.50€/pièce
 - Feuilleté de croustade de la mer 8.50€/pièce
 - Les croûtes Deforet et ses petits croûtons (à la part) :
- Forestière 4.50€ / Morilles 12.50€ / Morestiène (forestière et morille) 8.50€



Les volailles effilées de Noël

Pour une meilleure conservation et plus de saveurs !

• Poulet pattes bleues 100 jours	12.50 €/kg
• Poulet fermier	11.50 €/kg
• Poulet bio des landes	12.50 €/kg
• Pintade fermière	12.50 €/kg
• Chapon fermier	19.00 €/kg
• Mini chapon fermier	20.00 €/kg
• Chapon de pintade	21.00 €/kg
• Dinde	19.00 €/kg
• Poularde fermière	16.00 €/kg
• Coq entier ou découpé	11.00 €/kg
• Oie	25.00 €/kg
• Pigeon	30.00 €/kg
• Caille impériale	20.00 €/kg
• Canette	14.00 €/kg
• Suprême de chapon	28.00 €/kg
• Suprême de poularde	24.00 €/kg
• Suprême de pintade	29.00 €/kg
• Cuisse de poularde	18.00 €/kg
• Cuisse de chapon	19.00 €/kg
• Cuisse de chapon de pintade	20.00 €/kg
• Cuisse de pintade	19.00 €/kg
• Foie gras 1er choix surgelé éveiné	75.00 €/kg

Autre découpe sur demande

Les volailles de Bresse sélection de Noël



• Poulet de Bresse	18.00 €/kg
• Dinde de Bresse	26.00 €/kg
• Chapon de Bresse	46.00 €/kg
• Pintade de Bresse	15.00 €/kg
• Poularde de Bresse roulée	32.00 €/kg

Le chapon « y à plus qu'à »

Chapon farci cuit à basse température.
Ne reste plus qu'à le réchauffer.

Pour 8 à 10 personnes 69.00€

Pour 10 à 12 personnes 79.00€

Les forces fines

• Marrons Pineaux	16.00 €/kg
• Raisins à l'Armagnac	16.00 €/kg
• Forestière au Porto	18.00 €/kg
• Foie gras	29.00 €/kg
• Morilles	26.00 €/kg

* Viandes sélectionnées avec rigueur
et passion chez nos éleveurs :

- Volaille des Landes,
- « La Guyotte » ferme bressane (71)
- « Chez babeth et Fred » la Ferme de Sarlat (24).



Nos viandes d'exception

• Viandes maturées, Black Angus, Wagyu...
• Gibiers, bœuf limousin de Tarcenay des Frères Groshenry...
et bien d'autres merveilles à découvrir en boutique.

Les viandes

• Magret de canard rôti au miel et quatre épices	11.00 €/part
• Civet de sanglier	10.00 €/part
• Délice de chapon aux morilles et vin jaune	11.00 €/part
• Suprême de pintade aux écrevisses, sauce champagne	12.00 €/part
• Pavé de veau, sauce périgourdine (foie gras et truffes)	13.00 €/part
• Pavé de biche, sauce griottes	11.00 €/part
• Filet de bœuf aux morilles	18.00 €/part
• Filet de bœuf Châteaubriand	17.00 €/part

Les poissons

• Blanquette de lotte au safran et crevettes	15.00 €/part
• Cassolette de noix de St Jacques, lard et cèpes	18.00 €/part
• Filet de truite, sauce Pontarlier et chips de Comté	11.00 €/part

Les garnitures

• Timbale de gratin dauphinois	3.00 €/part
• Pommes dauphines	3.50 €/5 pièces
• Flan de légumes croquants aux épices de Noël	4.00 €/part
• Patate douce rôtie, chèvre, miel	3.00 €/part
• Risotto curry coco	3.00 €/part
• Duo de purées : céleri et chou fleur vanillé	4.00 €/part
• Pommes de terre Hasselback (saveur truffe)	4.50 €/part
• Spatzles	2.50 €/part



Les incontournables

- Pierrade multi-viandes sur plats décorés 6.50€ / pers
- Fondue chinoise boeuf et/ou dinde sur plats décorés avec bouillon 8.00€ / pers
- Plateau de fondue bourguignonne, paysanné ou vigneronne
 - Boeuf 32.00 € / kg
 - Poulet fermier 23.00 € / kg
 - Dinde 18.00 € / kg
- Plateau assortiment 3 fromages à raclette et charcuterie maison 10.00€ / pers

Les produits de la mer

- Huître patte d'oie N3 22.00€ / les 2 dz
- Huître Krystale N3 27.00€ / la dz *Coup de ♥ Deforet*
- Huître Krystale N3 100.00€ / les 4 dz *Coup de ♥ Deforet*
- Crevette bio de Madagascar 56.00€ / kg
- Homard, caviar, langouste vivante, St Jacques et toute autre demande....nous consulter

Les fromages

Découvrez notre large sélection en magasin.



Pour les petits lutins 9.00€

- Aiguillette de poulet panée ou burger accompagné de pommes dauphines
- Lingot framboise ou Donut de Noël choco



Sonia, Xavier et leur équipe vous souhaitent de belles fêtes pleines de saveurs et de gourmandise.