

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

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

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

• Plateau assortiment chaud :

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

Les entrées froides

- Foie gras et son confit 9.00 €/part
- Salmon 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 croquiner 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€ / Morestièrre (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
• Pouarde 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 pouarde	24.00 €/kg
• Suprême de pintade	29.00 €/kg
• Cuisse de pouarde	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

* 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).

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
• Pouarde 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 farces 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



Nos viandes d'exception

- Viandes maturées, Black Angus, Wagyu...
- Gibiers, bœuf limousin de Tarcentay 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 perigourdine (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 |
| • Spätzles | 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, paysanne 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'oeie N3	22.00€ / les 2 dz
• Huître Krystale N3	27.00€ / la dz
• Huître Krystale N3	100.00€ / les 4 dz
• 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.

