Toute l'équipe de la Boucherie Haute Launay vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - 508 561 974 R.C.S. Rennes - Conception www.activ-communication.com - 10/26. Ne pas jeter sur la voie publique – Photos non contractuelles – Crédit photos : Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.

Afin de vous assurer un service de qualité,
merci de passer vos commandes :

Pour Noël : jusqu'au samedi 19 Décembre
Pour le Nouvel An : jusqu'au samedi 26 Décembre

Notre magasin sera fermé
le 25 Décembre 2026 et le 1er Janvier 2027.

Pour toutes informations, rendez-vous sur notre site
www.boucherie-haute-launay.com

et sur notre page facebook

Haute Launay

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

Tél. : 02 99 60 61 50
1 avenue Brizeux - 35740 PACE



MENU festif 2026

HAUTE LAUNAY

BOUCHERIE - CHARCUTERIE
TRAITEUR

CONTACTEZ-NOUS
AU 02 99 60 61 50

6 PLACE ST-MELAINE
35740 PACÉ

Les idées apéritives

- Réductions salées (boite de 14 pièces) ..... 13,50 €/boite
  - 2 quiches lorraines - 2 mini croque-monsieur saumon fumé - 2 quiches champignons
  - 2 sablés parmesan basilic - 2 gougères fromage
  - 2 feuilletés saucisses – 2 croquettes de pomme de terre chorizo
- Pain nordique saumon fumé et chair de crabe (48 pièces) ..... 34 €/pièce
- Pain surprise aux céréales (mélange 40 canapés variés) ..... 32 €/pièce
- Coffret 12 verrines ..... 24 €/boite
  - 4 mousselines foie gras, dés de foie gras et son crumble de pain d'épices
  - 4 tartares de tomates, noix de St-Jacques et mousse au citron vert
  - 4 purées de potimarrons, duxelles de champignons et éclats de noisettes

La farandole des entrées

Les entrées froides

- Foie gras de canard entier au Sauternes maison ..... 150 €/kg
- Saumon fumé Écossais label rouge ..... 95 €/kg
- Délices de crevettes et son blinis maison ..... 5,50 €/pièce
- Bûche de crabe et homard ..... 35 €/kg

Les entrées chaudes

- St-Jacques poêlée sur sa fondue de poireaux ..... 7,80 €/pièce
- Bouchée à la reine ..... 5,50 €/pièce
  (ris de veau - dés de jambon - champignons)
- Tatin d'endives et Saint-Jacques poêlées ..... 7,70 €/pièce
- Cassolette de gambas et sa purée de pomme de terre et butternut ..... 7,80 €/pièce
- Coquille St-Jacques à la Bretonne ..... 5,50 €/pièce







Les poissons chauds

- Filet de St-Pierre sauce beurre blanc au basilic ..... 11,95 €/part
- Filet de bar à la crème de citron gingembre ..... 12 €/part
- Dos de cabillaud sauce crustacés ..... 11,80 €/part

Tous nos poissons sont servis avec un riz sauvage crémeux et ses girolles .

Les viandes cuisinées

- Sauté de chevreuil ..... 11,80 €/part
- Filet de bœuf façon tournedos sauce périgourdine ..... 11,95 €/part
- Fondant de chapon sauce riesling ..... 11,00€ €/part
- Magret de canard sauce aux 5 poivres ..... 10,50€ €/part
- Pavé de veau sauce cognac ..... 11,90 €/part
- Suprême de pintade sauce girolles ..... 10,95 €/part

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un gratin de pomme de terre à la truffe et d'une mousseline aux 2 carottes et cumin.

Du côté de la Boucherie nous vous proposons également

LA VOLAILLE LABEL ROUGE MARIE HOT

Chapon
.
Dinde
.
Poularde
.
Mini chapon
.
Pigeon
.
Caille
Pintade chaponnée
Oie

DU GIBIER

Chevreuil
.
Biche origine France
.
Sanglier
.
Faisan

Nous vous proposons également des viandes maturées (selon notre arrivage)

