



**APERITIF**

assortiment canapés / pain surprise charcuteries ou saumon fumé / escargotine / mini vol au vent / pruneaux au lard fumé / assortiment de saucisses cocktail / accras de morue.

**ENTREES froides**

foie gras / terrine de poisson / saumon fumé / darne de saumon maison / galantine de canard à l'orange / galantine de lapin aux pruneaux / galantine de faisan aux morilles / cochon de lait aux truffes d'été.

**ENTREES chaudes**

bouchée à la reine aux ris de veau / coquille saint jacques / ballottin de saint jacques aux petits légumes / cassolette de noix de saint jacques / escargot de bourgogne / boudin blanc truffé et nargot.

**PLATS CHAUDS**

caille farcie sauce foie gras / chapon au champagne / coq au vin.



**LEGUMES**

mille feuilles de pommes de terre à la crème / fagots de haricots vert.

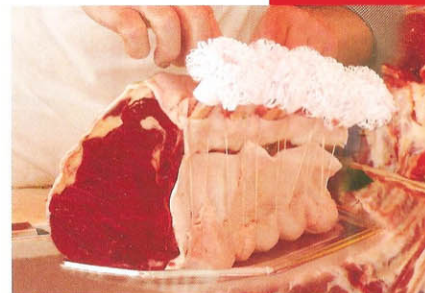
N'hésitez pas  
à nous consulter  
pour toutes  
vos commandes  
particulières

Boucherie  
Charcuterie  
**LE PROVOST**

45, rue du Général de Gaulle  
77700 CHESSY  
01 64 63 55 79

[www.boucherie-leprovost.com](http://www.boucherie-leprovost.com)  
Livraison à domicile  
Fermeture le dimanche après-midi et le lundi

Boucherie  
Charcuterie  
**LE PROVOST**



Plats chauds  
samedi,  
dimanche



01 64 63 55 79

CHESSY



## Votre Boucherie Charcuterie Artisanale



### Les viandes

Boucherie  
Charcuterie  
**LE PROVOST**



#### Bœuf

Race à viande,  
Aubrac croisée, Limousine

côte de bœuf, fondue bourguignonne,  
onglet.

#### Agneau

Agneau Français

gigot, épaule sans os en roti.

#### Veau

Fermier

roti dans le quasi.

#### Porc

Fermier Breton

carré avec os et sa couenne.



### Les volailles

sur commande  
en 72h00\*

Volailles de BRESSE, chapon /dinde/ poularde\*

- Cuisse de pintade aux cernaux de noix et lardons
- Chapon du GERS/de CHALLANS\*
- Pintade en roti aux pruneaux ou aux figues
- Poularde de TOURAINE/de CHALLANS\*
- Filet de canard au foie gras et aux figues
- Geline de TOURAINE
- Poularde farcie au boudin blanc\*
- Pintade chaponnée\*
- Canette en roti aux oranges
- Oie / Canard / Canette / Caille

composition  
de notre farce fine  
dinde/veau/porc/foies de  
poulet/sel poivre cognac  
(possible sans porc)  
Possibilité  
d'accompagnement  
avec marrons/  
raisins/morilles /  
truffes etc...

### le gibier\*

uniquement sur commande

- cuissot de chevreuil
- gigot de biche
- cuissot de sanglier  
(possible en roti sans os)
- perdreaux - poule  
faisanne faisán - lièvre -  
lapin de garenne etc...
- roti d'autruche

\* Produits disponibles suivant approvisionnement



## Spécialités du boucher



- Pavé de veau au chorizo
- Roti de veau orloff
- Paupiette de veau aux girolles
- Gigot d'agneau au beurre d'escargot ou au crottin de chavignol
- Epaule farcie aux tomates confites
- Roti de porc au saumon fumé/ aux pruneaux/ au gorgonzola
- Palette à la diable
- Filet mignon à la strasbourgeoise
- Suprême de poulet au brie de MEAUX
- Poulet désossé farci aux marrons
- Rable de lapin désossé aux abricots
- Cuisse de lapin à la moutarde à l'ancienne et au lard fumé
- Pintade désossée au chou et saucisse fumée /ou aux pruneaux
- Caille farcie aux raisins



## FESTIF



Nous vous offrons un large choix de produits de qualité réalisés dans nos locaux.

- Roti filet de bœuf à la périgourdine
- Roti faux filet aux girolles
- Roti de veau aux olives
- Paupiette aux morilles
- Couronne d'agneau
- Noisette
- Gigot sans os aux girolles
- Crêpinettes aux truffes
- Volailles de BRESSE Chapon

Aux services des particuliers et des professionnels pour tous les événements de la vie, nous mettons notre savoir-faire riche d'expérience, un accueil personnalisé, et des produits de qualité qui nous permettent d'allier vos désirs et nos réalisations.



Nos professionnels sont à même d'intervenir dans des délais très courts, pour vos réceptions de dernière minute.

01 64 63 55 79