

BOUCHERIE RUE DU COMMERCE

Toute notre équipe se réjouit de vous accueillir pour les fêtes !

Du Jeudi 19 au Samedi 21 Décembre

En continu et ouvert le Dimanche 22 Décembre jusqu'à 13h00

Du Lundi 23 au Mardi 24 Décembre

En continu et Fermeture à 17h00 le 24 Décembre

Fermé les 25 et 26 Décembre

Réouverture le 27 Décembre au matin

Du Vendredi 27 au Samedi 28 Décembre

En continu et ouvert Dimanche 29 Décembre jusqu'à 13h00

Du Lundi 30 au Mardi 31 Décembre

En continu et Fermeture à 18h00

Réouverture le Vendredi 3 Janvier 2025

Merci de passer commande directement en boutique

Boucherie Rue du Commerce - Maison Fauvel

70 rue du Commerce, 75015 Paris

01.48.28.15.14

www.boucherie-rueducommerce.com



LES VIANDES

Carré d'agneau fermier, label rouge

Gigot ou épaule d'agneau fermier, label rouge

Côte de boeuf à l'os / Boeuf Wagyu

Tournedos filet de boeuf

Filet de boeuf à l'ancienne

Coeur de rumsteck

Carré de veau

Filet de boeuf en croûte (sur commande)

Filet de boeuf wellington (sur commande)

Alexis & Norine Fauvel,
ainsi que toute l'équipe de la Boucherie Rue du
Commerce, vous souhaitent de très belles
fêtes de fin d'année !

Rejoignez-nous sur Instagram !
[@boucherie_rue_du_commerce](https://www.instagram.com/boucherie_rue_du_commerce)



BOUCHERIE

La Tradition

Chapon de Bresse roulé A.O.C
Chapon fermier ou poularde fermière de St-Sever (Maison Tauzin)
Dinde fermière de Bresse ou dinde fermière du Gers
Oie fermière
Poularde de Bresse roulée A.O.C
Pintade de Bresse

Pour l'achat d'une volaille festive*, une bouteille offerte !

(* Dinde, Chapon, Oie, Poularde de Bresse roulée)

Nos spécialités à cuisiner

Rôti de chapon farci aux truffes
Rôti de chapon fermier farci aux morilles
Rôti de chapon fermier farci pommes & châtaignes
Rôti de poularde fermière farcie aux figues & foie gras
Rôti de poularde farcie aux morilles avec son boudin blanc
Canette farcie à l'orange
Rôti de pintade farcie aux morilles
Rôti de veau Orloff ou rôti de veau, ris de veau & morilles
Rôti d'oie farci cranberries, raisins et noix
Cailles farcies figues foie gras ou Pommes / châtaigne

Les accompagnements

Pommes aux airelles
Pommes dauphines, duchesse & paillason
Pommes grenailles et champignons
Purée truffée, carotte, céleri, pommes de terre
Épinards à la crème
Gratin dauphinois, gratin Méditerranéen, gratin truffé
Flan de potimarron et châtaignes
Champignon farci
Risotto aux champignons et Truffe noire
Jardinière de légumes de saison
Marrons confits

Les gibiers

Gigue de chevreuil
Rôti ou médaillon de chevreuil
Rôti ou médaillon de biche
Rôti de marcassin
Pigeon (sur commande)

TRAITEUR

Spécialités festives

Petits fours
Gougère farcie comté / truffé
Saucisse cocktail : nature, boudin blanc et boudin créole
Mini ballotines : pintade au cognac ou sanglier aux pistaches
Mini pâté en croûte caille aux raisins ou canard et foie gras
Verrine de ceviche de daurade royale et saumon

Hors d'oeuvres

Saumon gravlax
Terrine de Noix de St Jacques
1/2 avocat, macédoine et tourteau
Coquilles St Jacques à la Normande
Oeuf poché, artichaut et saumon fumé
Saumon fumé "Maison", tranché main
Demi-langouste à la "parisienne", macédoine
Escargots de Bourgogne "Très gros" Maison
Bouchées à la reine aux Ris de Veau
Foie gras : mi-cuit de canard Maison
Boudin blanc nature, morilles, truffé et girolles
Galantines de poulardes aux champignons forestier et Galantine de faisán aux pépites de poire
Pâté croûte "Tout cochon" ou "canard, foie gras, figues et orange"
Pâté croûte "royal" ou "chapon, morilles et foie gras"

Les poissons

Filet de bar rôti, condiment butternut, coulis provençale
Coquilles St Jacques, poireaux et noix
Lotte, sauce armoricaine

Les viandes

Chapon cuisiné, sauce champagne morilles
Poularde contisée à la truffe noire, sauce Albufera
Ris de Veau croustillant, sauce capres / jus acidulé

Les desserts

Bûche vanille, fruit rouge
Bûche chocolat, crème brûlée
Bûche citron yuzu, noisette