



Boucherie  
des Abattoirs

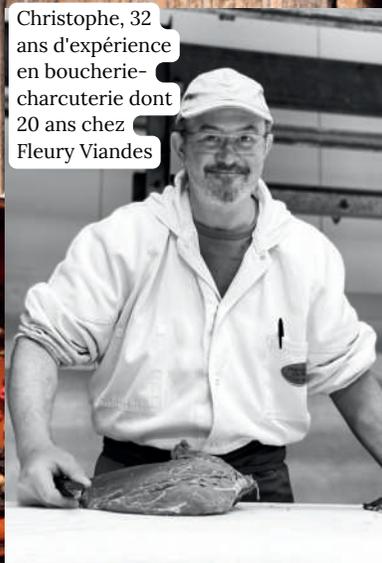
VIANDES D'EXCEPTION  
DEPUIS 1984

Catalogue  
de

Fêtes

Du 20 Décembre au 01 Janvier 2024

Christophe, 32  
ans d'expérience  
en boucherie-  
charcuterie dont  
20 ans chez  
Fleury Viandes



**Foie gras cru éveiné  
d'origine française,  
selon le cours €**



**Foie gras mi-cuit  
fabrication maison  
selon le cours €**

*Fabrication maison*

# Amuses bouches

Fabrication maison

Plateaux amuse bouche x9 à 15€

Navettes briochées : Saumon fumé, Crème légère citronnée aneth ; Foie gras, chutney de figes figue moelleuse ; Filet mignon de porc, crème chèvre et miel, noisette concassé.

Mini Burger : Viande hachée, sauce burger, cheddar, tomate, salade ; Poulet croustillant, sauce burger, tomate, salade.

Mini tartelette : Jambon de pays, beurre pommade ; Jambon a l'os, crème tartare.

Mini croque monsieur : Béchamel, pain de mie moelleux, jambon blanc, fromage gratiné.

Mini wrap : Sauce pesto rosso, poulet croustillant, oignon frit, salade, tomate.

Planche de charcuterie :

Filet mignon fumé, Jambon blanc a l'os, Rillette, Jambon persillé. 15€

Assortiment saucisses cocktail :  
Mini boudin noir, Mini boudin blanc, Mini francfort

400g, 15€





# *Entrées froides*

*Fabrication maison*

*Ballottine de poularde*

36,90€ le Kg

*Ballottine volaille fine champagne*

29,50€ le Kg

*Coquille saumon*

8,40€ la pièce

*Demi queue de langouste*

22,50€ la pièce

*Saumon fumé*

79,90€ le Kg

# Entrées Chaudes

*Fabrication maison*

Bouchée ris de veau  
7,95€ la pièce

Coquille saint Jacques à la normande  
8,95€ la pièce

Escargot de bourgogne  
8,60€ la douzaine

Croustade fruits de mer  
7,40€ la pièce

Croustade escargot  
7,40€ la pièce

Boudin blanc Porto  
25,40€ le Kg

Boudin blanc à la truffe  
42,00€ le Kg

Boudin blanc foie gras  
38,00€ le Kg



# Plats cuisinés

*Fabrication maison*

Souris d'agneau confite aux fruits secs

15,50€

Civet de biche

14,50€

Chapon sauce truffe

15,90€

Rôti de veau aux girolles

14,50€

Queue de lotte a l'armoricaine

14,50€

Saumon à l'oseille

14,50€

Pavé de sandre sauce citronnée

16,50€

Queue de crevette a l'armoricaine

14,50€



# Accompagnements

*Fabrication maison*

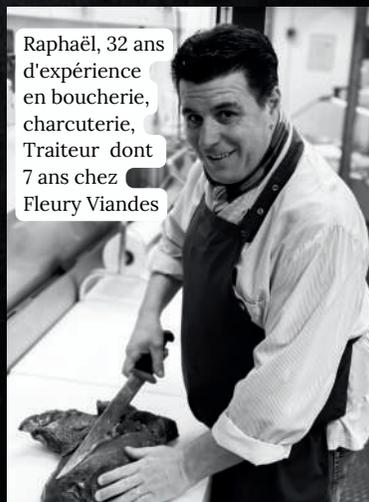
*Ecrasé de pomme de terre  
à la truffe*  
21,50€ le Kg

*Gratin dauphinois*  
15,90€ le Kg

*Pommes dauphines*  
19,40€ le Kg



Raphaël, 32 ans  
d'expérience  
en boucherie,  
charcuterie,  
Traiteur dont  
7 ans chez  
Fléury Viandes



# Viandes et Gibiers

*Fabrication maison*

*Cuissot de chevreuil*

29,60€ le Kg

*Filet de biche*

54,60€ le Kg

*Sauté de biche*

29,50€ le Kg

*Roti de biche*

34,50€ le Kg

*Gigot d'agneau*

28,40€ le Kg

*Roti baron beurre d'escargot*

33,80€ le Kg

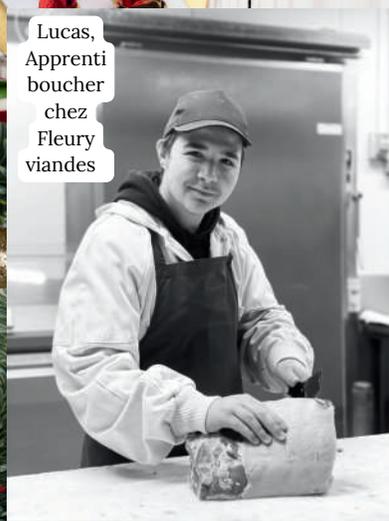
*Roti de bœuf extra*

24,80€ le Kg

*Filet mignon de veau*

49,00€ le Kg

Lucas,  
Apprenti  
boucher  
chez  
Fleury  
viandes



*Roti de porc forestier*

21,60€ le Kg

*Filet mignon de porc trompette*

24,50€ le Kg

*Filet mignon de porc chèvre miel*

24,50€ le Kg

*paupiette de veau foie gras*

27,80€ le Kg

*Roti de veau. girolles*

31,80€ le Kg

*Roti de veau Orloff*

31,80€ le Kg

*Rôti de bœuf extra foie gras*

34,80€ le Kg



# Volailles

*Fabrication maison*

Caille

5,60€ la Piece

Chapon fermier

18,90€ le Kg

Dinde fermière

18,90€ le Kg

Oie

21,60€ le Kg

Pintade chapon

21,60€ le Kg

Poularde fermière

19,90€ le Kg

Suprême de  
pintade

25,40€ le Kg

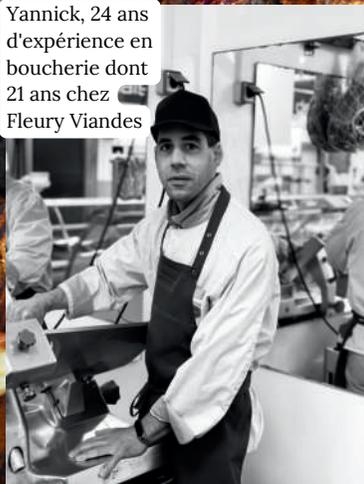
Canette à  
L'orange

25,80€ le Kg

Paupiette pintade  
forestière

28,40€ le Kg

Yannick, 24 ans  
d'expérience en  
boucherie dont  
21 ans chez  
Fleury Viandes



*Caille farcie marrons, forestière ou foie gras*

6,80€ La pièce

*Demi chapon farci foie gras*

32,80€ le Kg

*Demi Dinde farcie marrons ou forestière*

26,40€ le Kg

*Demi Dinde farcie foie gras*

26,40€ le Kg

*Pintade farcie forestière*

24,50€ le Kg

*Rôti de chapon farci marrons ou forestier*

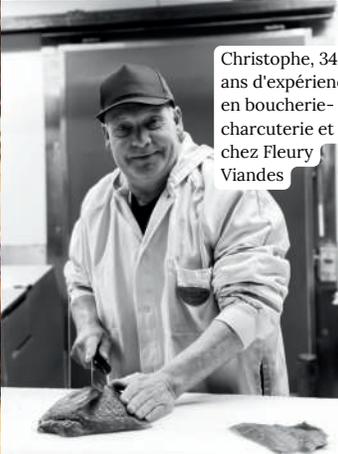
25,60€ le Kg

*Rôti de chapon farci foie gras figues*

26,80€ le Kg

Canette

17,90€ le Kg



Christophe, 34 ans d'expérience en boucherie-charcuterie et chez Fleury Viandes



*Rôti de dinde farci foie gras figues*

24,80€ le Kg

*Rôti de dinde farci marrons ou forestier*

25,60€ le Kg

*Tournedos de canard foie gras*

35,90€ le Kg

## *Farces*

*Fabrication maison*

*Farce fine foie gras*

17,90€ le Kg

*Farce fine forestière Porto*

15,90€ le Kg

*Farce fine marrons Cognac*

15,90€ le Kg

# Fromages

Assortiment de Chèvre , Brie de  
Maux, Morbier , Comté , Saint  
Nectaire

Présenté sur un panier en osier

4,50€ par personne



Valerie, 38 ans  
d'expérience en  
Charcuterie,  
Boucherie dont  
19 ans chez  
Fleury Viandes

Monsieur, madame.....  
 Adresse.....  
 Adresse mail.....  
 Téléphone.....  
 Commande du.....  
 Commande à préparer pour le .....Heure.....



# BON DE COMMANDE

Détachez ce

et présentez le a votre  
boucherie Fleury viandes

Dénomination	Voir pages	Prix TTC	Quatités commandés
Caviar OSCIETRA	1		
Truffes	1		
Foie gras mi-cuit	2		
Foie gras crue éveiné	2		
<u>Apéritifs</u>			
Plateaux amuse - bouche	3		
Assortiment saucisse cocktail	3		
Planche charcuterie	3		
<u>Entrées Froides</u>			
Ballotine de poularde	4		
Ballotine volaille champagne	4		
Coquille saumon	4		
Demi queue de langouste	4		
Saumon fumée	4		
<u>Entrées Chaudes</u>			
Bouchée riz de veau	5		
Coquille saint jacques à la normande	5		
Escargot de bourgogne	5		
Croustade fruits de mer	5		
Croustade escargot	5		
Boudin blanc Porto	5		
Boudin blanc à la truffe	5		
Boudin blanc foie gras	5		
<u>Plats cuisinés</u>			
Souris d'agneau confite aux fruits secs	6		
Civet de biche	6		
Chapon sauce truffe	6		
Rôti de veau aux giroles	6		
Queue de lotte à l'armoricaine	6		
Saumon à l'oseille	6		
Pavé de sandre sauce citronnée	6		
Queue de crevette à l'armoricaine	6		

### Accompagnement

Écrasé de pomme de terre à la truffe

7

Gratin dauphinois

7

Pommes dauphines

7

### Viandes et Gibiers

Cuissot de chevreuil

8

Filet de biche

8

Sauté de biche

8

Rôti de biche

8

Gigot d'agneau

8

Rôti baron beurre d'escargot

8

Rôti de bœuf extra

8

Filet mignon de veau

8

Rôti de porc forestier

9

Filet mignon de porc trompette

9

Filet mignon de porc chèvre miel

9

Paupiette de veau foie gras

9

Rôti de veau girolles

9

Rôti de veau Orloff

9

Rôti de bœuf extra foie gras

9

### Volailles

Caille

10

Chapon fermier effilé

10

Dinde fermière effilée

10

Oie effilée

10

Pintade chapon effilée

10

Poularde fermière effilée

10

Suprême de pintade

10

Canette à l'orange

10

Paupiette pintade forestière

10

Caille farciemarrons, forestière ou foie gras

11

Demi chapon farcie foie gras

11

Demi dinde farcie marrons ou forestière

11

Demi dinde farcie foie gras

11

Pintade facrie forestière

11

Rôti de chapon farci marrons ou forestier

11

Rôti de chapon farci foie gras figues

11

Rôti de dinde farci foie gras figues

12

Rôti de dinde farci marrons ou forestier

12

Tournedos de canard foie gras

12

### Farces

Farce fine foie gras

12

Farce fine forestière Porto

12

Farce fine marrons Cognac

12

### Fromages

Assortiment 5 Fromages

13

Bonne fêtes de fin d'année de la part de

# Fleury Viandes



Fleury Viandes

VIANDES D'EXCEPTION  
DEPUIS 1984



## Contacts :

fleuryviandes45@gmail.com

02.38.84.45.99

2 Rue des Bicharderies,  
45400 Fleury-les-Aubrais

## Horaires

Lundi au Jeudi :

8:00 - 12:30 // 14:30 - 18:30

Vendredi et Samedi :

8:00 - 18:30

Mardi 24 et 31 :

8:00 - 13:00