

Pierrades

SAUCE MAISON INCLUSE - 2 parts minimum

CLASSIQUE la part : 200g/pers. 5,50€
Bœuf, porc, dinde, canard

COMPLÈTE la part 250g/pers. 6,95€
Bœuf, porc, dinde, canard, andouille, lard fumé

MÉGA COMPLÈTE la part 300g/pers. 8,95€
Bœuf, porc, dinde, canard, veau, agneau, andouille, lard fumé

POISSON la part 250g/pers. 8,90€
Saumon, Saint-Jacques, Rouget, Saint-Pierre, gambas

MARINÉE la part 200g/pers. 6,50€
Bœuf texane, poulet curry, porc dijonnaise, canard,
poivre/coriandre

ORIENTALE la part 250g/pers. 6,95€
Bœuf, agneau, poulet, merguez, chorizo

Gratin dauphinois la part 2,50€
Fagot de haricots la part 2€
Galette de pomme de terre pièce 1,50€

Formules Raclette

A / 7 charcuteries assorties
+ 200g de fromage la part 9,20€

B / 7 charcuteries assorties
+ 200g de fromage dont morbier la part 10,20€



HORAIRES semaine Noël et 1^{er} de l'an

Mardi 17 au samedi 21 décembre
9h00 / 13h00 - 15h00 / 19h00

Dimanche 22 et lundi 23 décembre : 9h00 / 13h00
Mardi 24 décembre : 9h00 / 17h30

Fermé Mercredi 25 décembre

Jeudi 26 au samedi 29 décembre
9h00 / 13h00 - 15h00 / 19h00

Dimanche 29 et lundi 30 décembre : 9h00 / 13h00
Mardi 31 décembre : 9h00 / 17h30

Fermé Mercredi 1^{er} janvier

RÉSERVATION
uniquement
par téléphone
ou directement en magasin
(pas de mail, ni Messenger)

Saint-Brieuc : 02 96 33 49 63
Trémuson : 09 74 97 20 23

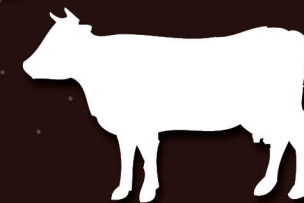


Site internet



chezjonathanboucherie.com

Chez Jonathan



**BOUCHERIE & CHARCUTERIE
TRAITEUR**
Spécialité Pierrade

Menus de Fêtes

Date limite
de commandes
20 décembre
pour le réveillon de Noël
27 décembre
pour celui de
la St-Sylvestre





Apéritifs

"fait maison"

- Assortiment de minis bouchées chaudes pièce 1€
- Assortiment de minis bouchées froides pièce 1€
- Verrine : Saumon ou foie gras ou St-Jacques pièce 2€
- Pain surprise : Charcuterie ou Poisson ou Mixte... pièce 34€
- Rillettes de saumon..... le kilo 29,80€

Entrées froides

"fait maison"

- Saumon fumé le kilo 68€
- Foie gras de canard les 100g 12€
- Foie gras de canard aux truffes..... les 100g 16,90€
- Assiette festive Foie gras, saumon fumé, rillettes de saumon, tartare de St-Jacques et pain d'épices) pièce 14,80€
- Entremet saumon, avocat et mascarpone pièce 4,80€
- Duo gambas et St-Jacques à l'ananas..... pièce 4,90€
- Galantine de fêtes (volaille, pintade, chevreuil...)le kilo 25 à 35,90€
- Pâté en croûte (canard, saumon, pintade...)le kilo 25 à 29,80€

Menu enfant

6,90€

- ★ 1 panier jambon-fromage
- + Fish and chips ou Emincé de volaille
- + 1 Père Noël en chocolat



Entrées chaudes

"fait maison"

- Coquille St-Jacques à la normande pièce 6,50€
- Cassolette de St-Jacques pièce 6,90€
- Millefeuille de St-Jacques caramélisé pièce 6,50€
- Cassolette de ris de veau en croûte de foie gras pièce 6,90€
- Vol au vent au ris de veau pièce 6,20€
- Bouchée à la reine pièce 4,90€
- Feuilleté de St-Jacques aux petits légumes ... pièce 6,90€
- Soufflé au homard ou à la truffe pièce 4,90€
- Millefeuille saumon au caramel pièce 6,20€

Plats chauds

"fait maison"

VIANDES avec garnitures (la part)

- Tournedos de canard sauce poivre 11,90€
- Tournedos de bœuf sauce foie gras 13,80€
- Souris d'agneau confite à l'ail et au thym 14,50€
- Rôti de sanglier au vin rouge 12,50€
- Pavé de biche sauce Grand Veneur 12,90€
- Suprême de pintade sauce morilles 11,90€
- Chapon rôti sauce girolles 9,90€
- Estouffade de sanglier 12,80€

POISSONS avec garnitures (la part)

- Lotte à l'armoricaine 14,90€
- Filet de St-Pierre sauce champagne 11,90€
- Brochette de St-Jacques au beurre blanc 14,90€
- Filet de bar sauce champagne..... 13,90€
- Pavé de saumon à l'oseille..... 9,50€
- Dos de cabillaud à la provençale 9,20€

Fromages

- Saint-Nectaire, Tomme 7 fleurs, Brie, Comté, Chèvre, Cœur de Neufchâtel, Emmental, Morbier



Nos Volailles

Toutes nos volailles peuvent être farcies à la demande

- Mini chapon fermier (5/8 pers.)
- Chapon fermier cocotte de Bretagne (10/15 pers.)
- Poularde fermière cocotte de Bretagne (5/7 pers.)
- Dinde fermière de Challans (10/15 pers.)
- Pintade fermière de Challans (4/5 pers.)
- Pintade chaponnée fermière de Challans (5/7 pers.)
- Poulet de Bresse (4/6 pers.)
- Dinde de Bresse (10/15 pers.)
- Chapon de Bresse (10/15 pers.)
- Canard (5/7 pers.)
- Oie (5/7 pers.)
- Canette (4/5 pers.)
- Perdrix (1 pers.)
- Faisan (1/2 pers.)
- Caille (1 pers.)



Nos Rôtis farcis

LE PORC

- cheddar bacon / Orloff le kilo 18,90€

LE VEAU

- cheddar bacon / Orloff le kilo 27,80€

L'AGNEAU

- Epaule farcie au beurre d'ail le kilo 26,80€
- Gigot farci au beurre d'ail le kilo 32,80€

- Gratin dauphinois la part 2,50€
- Fagot de haricots la part 2€
- Galette de pomme de terre pièce 1,50€