



Tout simplement le bon goût!

PIERRADE

Plateau 7,90€ par personne (environ 300g)
Bœuf, veau, magret de canard, poulet, dinde

RACLETTE

Plateau 6,90€ par personne
1 tranche de rosette
1 tranche de saucisson à l'ail
1 tranche de coppa
1/2 tranche de mortadelle

1 tranche de bacon
1 tranche de jambon cru
1 tranche de salami
1 tranche de jambon blanc



Menu des Fêtes

Pour Noël, réservations possibles jusqu'au Mercredi 17 Décembre
Pour le Jour de l'An, réservations possibles jusqu'au Vendredi 26 Décembre

**Le 24 et le 31 Décembre, la boucherie sera ouverte
en continu de 6h à 16h**

Commandes traiteur/menus à récupérer à partir du 23 Décembre pour Noël
à partir du 30 Décembre pour le Nouvel an

📍 122 Bd du Général de Gaulle
63270 Vic-le-Comte (Longues)
☎ 04 73 39 73 57
✉ boucherie-charcuterie-vidas@orange.fr

📍 6 bis Route départementale 978
63670 Orcet
☎ 04 73 73 51 50
✉ boucherie.charcuterie.vg@gmail.com

🌐 www.boucherie-vidas.fr

SUIVEZ-NOUS



Nos Volailles

de chez Marie Hôt

 Chapon Jaune Fermier des Landes (2.600 kg à 3.200 kg)	19,90€ le kg
 Cuisse de Chapon Fermière des Landes (env. 550gr pièce)	22,90€ le kg
 Suprême de Chapon Fermier des Landes (env. 475gr pièce)	29,90€ le kg
 Rôti de Chapon Fermier des Landes (800gr à 1.8kg)	34,90€ le kg
 Rôti de Chapon Fermier des Landes aux Girolles (800gr à 1.8kg)	36,90€ le kg
 Mini Chapon Fermier des Landes (2.000kg à 2.500kg)	22,90€ le kg
 Chapon de Pintade Fermier des Landes (1.700 kg à 2.100 kg)	26,90€ le kg
 Pintade Fermière des Landes (1.100kg à 1.600 kg)	16,90€ le kg
 Poularde Fermière des Landes (1.700 kg à 2.100 kg)	17,90€ le kg
 Oie Fermière D'Anjou (3.100 kg à 4.800 kg)	29,90€ le kg
 Dinde Fermière (2.700 kg à 3.300kg)	23,90€ le kg
 Canette Fermière (1.300 kg à 1.800 kg)	17,90€ le kg
Canard	17,90€ le kg
Magret de Canard IGP des Landes (env 450gr pièce)	32,90€ le kg
Rôti Magret de Canard (900gr)	32,90€ le kg
Rôti Magret de Canard au Piment d'Espelette (900gr)	32,90€ le kg
Foie Gras Frais Déveiné et Dénervé (selon arrivage)	Selon le cours
Caille Fermière Tradition des Landes	4,90€ la pièce
Caille Fermière sans os Farcie	6,90€ la pièce
 Pigeon (380gr)	39,90€ le kg
Farce Fine Maison (porc, veau, dinde, foie de volaille, mie de pain, crème, raisins secs, cognac)	19,90€ le kg
Farce Fine aux Girolles Maison (porc, veau, dinde, foie de volaille, mie de pain, crème, girolles, cognac)	20,90€ le kg

Nos Viandes

BOEUF (LA BELLE AUBRAC)

Filet de Bœuf	45,90€ le kg
Tournedos dans le Filet	45,90€ le kg
Tournedos dans le Rumsteak	33,90€ le kg
Rosbeef (Extra)	27,90€ le kg
Fondue Bourguignonne	27,90€ le kg

VEAU

Grenadin de Veau	27,90€ le kg
Rôti de Veau Quasi	25,90€ le kg
Rôti de Veau Épaule avec os	21,90€ le kg
Carré de Côtes de Veau	24,90€ le kg
Ris de Veau Frais	38,90€ le kg
Longe de Veau sans os	27,90€ le kg

AGNEAU (LAITON)

Gigot d'Agneau	25,90€ le kg
Gigot d'Agneau raccourci	26,90€ le kg
Tranche de Gigot	28,90€ le kg
Épaule d'Agneau Roulée	27,90€ le kg
Épaule d'Agneau en Melon à l'Ail des Ours	27,90€ le kg
Selle d'Agneau	27,90€ le kg
Carré de Côte d'Agneau	27,90€ le kg

GIBIER

Dos de Biche	28,90€ le kg
Rôti de Biche	26,90€ le kg
Sauté de Biche (pour Civet)	20,90€ le kg
Autre Gibier	Sur demande

Nom / Prénom :

Ville :

N° de téléphone :

Entourer la date et le lieu de réception de la

commande : 23/12 24/12 30/12 31/12

LONGUES - ORCET

Menu à 24,70€

Une entrée, un plat et un accompagnement par menu

Nombre de menus :

ENTRÉES

Nombre

- ☐ Feuilleté Escargots en persillade
- ☐ ou Samoussa de Pigeon sauce Trompettes de la Mort
- ☐ ou Bouchée aux Ris de Veau et aux Morilles
- ☐ ou Verrine aux 2 saumons (Saumon Gravlax & Fumé)

PLATS

- ☐ Cuisse de Chapon, sauce Morilles ou sauce Champagne (préciser choix sauce)
- ☐ ou Civet de Biche
- ☐ ou Quasi de Veau, sauce Morilles ou sauce Champagne (préciser choix sauce)
- ☐ ou Lotte à l'Américaine

ACCOMPAGNEMENTS

- ☐ Fagots d'Haricots Verts x2
- ☐ ou Gratin Dauphinois
- ☐ ou Riz Pilaf

A LA CARTE

Nombre

<input type="checkbox"/>	Feuilleté Escargots en Persillade	7,90€	le feuilleté
<input type="checkbox"/>	Samoussa de Pigeon sauce Trompette de la Mort	7,90€	le feuilleté
<input type="checkbox"/>	Bouchée aux Ris de Veau et aux Morilles	7,90€	la bouchée
<input type="checkbox"/>	Verrine aux 2 saumons (Saumon Gravlax & fumé)	7,90€	la verrine
<input type="checkbox"/>	Cuisse de Chapon, sauce Morilles ou sauce Champagne	11,90€	la part
<input type="checkbox"/>	Civet de Biche	11,90€	la part
<input type="checkbox"/>	Quasi de Veau, sauce Morilles ou sauce Miel/Moutarde	11,90€	la part
<input type="checkbox"/>	Lotte à l'Américaine	11,90€	la part
<input type="checkbox"/>	Fagots d'Haricots Verts x2	4,90€	la part
<input type="checkbox"/>	Gratin Dauphinois	4,90€	la part
<input type="checkbox"/>	Riz Pilaf	4,90€	la part

AU DETAIL

<input type="checkbox"/>	Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest IGP	120,00€	le kg
<input type="checkbox"/>	Saumon Fumé de Norvège	69,00€	le kg
<input type="checkbox"/>	Pâté en Croûte Pintade Morilles Maison	28,90€	le kg
<input type="checkbox"/>	Pâté en Croûte Saumon	33,90€	le kg
<input type="checkbox"/>	Pâté en Croûte Ris de Veau Morilles et Veau Maison	42,90€	le kg
<input type="checkbox"/>	Cochon de Lait Farci aux Foies Confits de Poulet et aux Pistaches ..	49,90€	le kg
<input type="checkbox"/>	Canard Farci aux Champignons, Crème et Echalotes	46,90€	le kg
<input type="checkbox"/>	Ballotine de Volaille.....	26,90€	le kg
<input type="checkbox"/>	Escargots de Bourgogne (la douzaine)	7,90€	la douzaine
<input type="checkbox"/>	Boudin Blanc au Porto	19,90€	le kg
<input type="checkbox"/>	Boudin Blanc aux Morilles	24,90€	le kg
<input type="checkbox"/>	Pommes Dauphines	24,90€	le kg
<input type="checkbox"/>	Ris de Veau Cuisinés (sauce morilles)	49,90€	le kg
<input type="checkbox"/>	Sauce Morilles	21,90€	le litre
<input type="checkbox"/>	Feuilleté Ris de Veau/Morilles pour 4, 6 ou 8 personnes	44,90€	le kg
<input type="checkbox"/>	Petits feuilletés Apéritifs (38 pièces)	42,90€	le plateau