



Tout simplement le bon goût !

## PIERRADE

Plateau 7,90€ par personne (environ 300g)  
Boeuf, 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

🌐 www.boucherie-vidas.fr

SUIVEZ-NOUS



# Nos Volailles

de chez Marie Hot

<b>R</b> Chapon Jaune Fermier des Landes (2.600 kg à 3.200 kg) .....	19,90€ le kg
<b>R</b> Cuisse de Chapon Fermière des Landes (env. 550gr pièce) .....	22,90€ le kg
<b>R</b> Suprême de Chapon Fermier des Landes (env. 475gr pièce) .....	29,90€ le kg
<b>R</b> Rôti de Chapon Fermier des Landes (800gr à 1.8kg) .....	34,90€ le kg
<b>R</b> Rôti de Chapon Fermier des Landes aux Girolles (800gr à 1.8kg) .....	36,90€ le kg
<b>R</b> Mini Chapon Fermier des Landes (2.000kg à 2.500kg) .....	22,90€ le kg
<b>R</b> Chapon de Pintade Fermier des Landes (1.700 kg à 2.100 kg) .....	26,90€ le kg
<b>R</b> Pintade Fermière des Landes (1.100kg à 1.600 kg) .....	16,90€ le kg
<b>R</b> Poule Fermière des Landes (1.700 kg à 2.100 kg) .....	17,90€ le kg
<b>R</b> Oie Fermière D'Anjou (3.100 kg à 4.800 kg) .....	29,90€ le kg
<b>R</b> Dinde Fermière (2.700 kg à 3.300kg) .....	23,90€ le kg
<b>R</b> 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
<b>R</b> Pigeon (380gr) .....	39,90€ le kg
<b>Farce Fine Maison</b> (porc, veau, dinde, foie de volaille, mie de pain, crème, raisins secs, cognac) .....	19,90€ le kg
<b>Farce Fine aux Girolles Maison</b> (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

## GBIER

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 :

## ENTREES

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