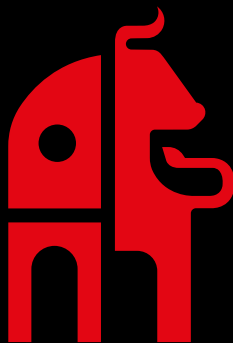


Menu
2025

festif



BOUCHERIE THIERRY
SAINT-TROPEZ

Les idées, apéritives



Mini soufflés saumon	1,05 €/pièce
Mini bouchées Chorizo	0,95 €/pièce
Bonbons croustillants au foie gras de canard	2,50 €/pièce
Bonbons croustillants de St-Jacques	2,10 €/pièce
Bouchées d'escargots (plateau de 16 pièces)	11,95 €/plateau
Mini-boudins blancs	24,00 €/kg
Mini-saucisses de Francfort	24,00 €/kg
Cake moelleux de foie gras et figues (100g)	5,70 €/pièce
Cake moelleux St-Jacques (100 g)	5,20 €/pièce
Cake moelleux aux olives en robe de lard (100 g)	4,50 €/pièce



La farandole des entrées

Froides

Œuf poché	3,50 €/pièce
Saumon fumé sauvage	au cours
Saumon norvégien fumé (Maison Barthouil)	136,80 €/kg
Caviar Golden Imperial (Maison Casparian)	à partir de 75,00 €
Blinis pour accompagner caviar, saumon, foie gras	6,50 €/4 pc
Magret de canard fumé (70 g)	7,00 €/pièce

Chaudes

Coquille St-Jacques cuisinée 3 noix (180 g)	8,90 €/pièce
Cocotte de ris de veau crémé en croûte	11,70 €/pièce
Délicatesse de saumon et crevette en croûte	9,05 €/pièce
Escargots de Bourgogne farcis	12,30 €/douzaine
Vol-au-vent au ris de veau cuisiné au Porto (150 g)	7,20 €/pièce
Vol-au-vent de chapon aux champignons de Paris et morilles	6,50 €/pièce
Vol-au-vent de fruits de mer (130 g)	7,90 €/pièce
Soufflé de la mer homard & écrevisses	5,10 €/pièce



La charcuterie festive



Pâté en croûte de pintade aux morilles	39,95 €/kg
Pâté en croûte foie gras de canard	47,80 €/kg
Mini-pâté en croûte de pintade aux morilles	18,00 €/pièce
Mini-pâté en croûte Richelieu au canard	24,60 €/pièce
Terrine de foie de canard aux girolles.....	54,90 €/kg
(20 % de foie gras de canard)	
Terrine de foie gras de canard et figues.....	55,90 €/kg
Boudin blanc nature	19,10 €/kg
Boudin blanc truffé (3 %).....	29,40 €/kg
Boudin blanc royal (20 % de foie gras de canard).....	29,40 €/kg
Boudin blanc forestier.....	25,30 €/kg

Les accompagnements

Risotto cèpes parmesan.....	29,90 €/kg
Purée onctueuse aux girolles.....	22,50 €/kg
Gratin dauphinois	15,90 €/kg
Marrons confits	29,75 €/kg
Gratin dauphinois aux cèpes.....	26,60 €/kg
Poêlée aux 5 champignons.....	33,50 €/kg
Purée à la truffe noire 1 %	23,80 €/kg



Les foies gras



Lobe de foie gras.....	au cours
Foie gras de canard entier mi-cuit.....	au cours
Foie gras d'oie mi-cuit.....	au cours

Tous les foies gras sont de **la maison Castaing les Landes**

Les plats cuisinés

Sauté de biche aux cranberries (250 g).....	9,90 €/part
Civet de chevreuil sauce crémée aux cinq Baies (290 g).....	11,95 €/part
Paupiette de saumon sauce au Chablis (200 g).....	8,50 €/part
Rôti de chapon farci.....	13,00 €/part
Cochon de lait farci.....	13,00 €/part
Pavé de filet de poularde sauce aux morilles.....	14,50 €/part

Les viandes & volailles

Viandes

Bœuf du Périgord.....	au cours
Agneau de Sisteron.....	au cours
Veau du Limousin.....	au cours
Bœuf black angus.....	au cours

Volailles

Chapon fermier de l'Ain.....	au cours
Chapon fermier de Bresse.....	au cours
Dinde fermière de l'Ain.....	au cours
Poularde fermière de l'Ain.....	au cours
Poularde fermière de Bresse.....	au cours
Oie fermière.....	au cours
Rôti de chapon.....	au cours
Pintade fermière chaponnée.....	au cours
Pintade fermière des Landes.....	au cours
Canette.....	au cours
Poulet fermier de Bresse.....	au cours
Pigeon.....	au cours
Caille.....	au cours
Rôti de dinde farci.....	au cours
Magret de canard.....	au cours

Toutes nos volailles peuvent être farcies avec une farce fine maison nature ou truffée. Les chapons et dindes peuvent être également truffés sous peau.

Gibiers

Sanglier.....	au cours
Chevreuil.....	au cours
Coq faisane.....	au cours
Poule faisane.....	au cours
Perdreau.....	au cours





Nous vous souhaitons
des Fêtes de fin d'année

gourmandes !

Contactez-nous
au 04 94 97 03 28

Pensez à passer vos commandes :
Noël : avant le 20 décembre
St-Sylvestre : avant le 27 décembre.

En cette belle saison de fêtes, toute l'équipe de la **Boucherie Thierry** est heureuse de vous retrouver au centre-ville, notre boutique de la zone artisanale étant fermée pour les vacances.

Cette année encore, vous pourrez découvrir nos **incontournables traditionnels**, nos **nouvelles créations festives**, de la **volaille farcie** à nos **plats cuisinés gourmands**, préparés avec le même soin que toujours.

Nous sommes là pour **vous conseiller**, vous accompagner dans vos choix et vous offrir le meilleur pour sublimer vos repas de fin d'année.

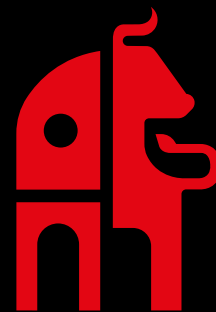
Très belles fêtes à vous et à vos proches !





Les fromages

Tomette de Provence
 Tomette à l'huile
 Pélardon
 Roquefort
 Gorgonzola
 Tomme de brebis
 Bouyguette
 Cabassou Brebis lait cru aux truffes
 Saint-Félicien
 Saint-Marcellin
 Mont d'Or
 Camembert au lait cru
 Camembert aux truffes
 Reblochon fermier de Savoie
 Brie de Meaux truffé
 Comté 24 mois
 Emmental Savoie
 Tomme de Savoie
 Chèvre
 Cœur de chèvre truffes noires
 Beurre d'Isigny



**BOUCHERIE
THIERRY
SAINT-TROPEZ**

60, rue Georges Clemenceau
 83990 SAINT-TROPEZ
 04 94 97 03 28
boucherie-saint-tropez.fr



Votre magasin sera fermé le
 25 décembre et le 1^{er} janvier 2026.