

# *Nos produits pour les Fêtes*

Boucherie - Charcuterie  
Traiteur

# SEUVE

2025

**05 56 08 74 07**

31 rue Emile Zola 33110 Le Bouscat



## **Pour les Fêtes de fin d'année, nous vous proposons :**

Foie gras de canard mi-cuit poivré / Foie gras de canard marbré au poivre de Sichuan

Foie gras de canard entier au Jurançon / Foie gras de canard entier aux figues

### **\* Côté Mer \***

Saumon de Norvège fumé à la ficelle / Coquille St-Jacques à la Normande

Délice de crevettes au Chablis

Salade gambas aux mandarines / Fraîcheur océane au saumon

Tourte noix de St-Jacques & ris de veau

Langouste entière cuite nature ou Demi Langouste cuite décorée

### **\* Côté Terre \***

Bouchées aux ris de veau / Feuilleté de volaille aux cèpes sauce foie gras

Galantine de canard à l'orange / Galantine de faisan & pépites de poire

Saltufo : salami truffé enrobé de Parmesan / Escargots de Bourgogne

Oreiller de la Belle Aurore / Grenier médocain

Boudin blanc aux girolles / Crêpinettes truffées

Pâté en croûte Richelieu / Pâté en croûte au canard figues au Pineau

Terrine au foie de canard, figues & pain d'épices

### **Un grand choix de plats Cuisinés**

Escargots à la Bordelaise

Sauté de chevreuil sauce Grand Veneur

Ris de veau sauce aux cèpes / Ris de veau sauce Madère

Rognons de veau sauce Madère

Paupiette saumon sauce beurre citron

**Christian Seuve & son équipe s'engagent à vous offrir la qualité, la fraîcheur et le choix sur l'ensemble de leurs produits**

## Un grand choix de Volailles Fermières

Chapon / Rôti de chapon farci forestier  
Rôti de chapon farci au foie gras & oignons confits  
Chapon de pintade / Oie  
Poularde / Dinde  
Pintade / Canette  
Cailles / Pigeons  
Magret de canard / Confit de canard

\* Pour vos volailles pensez à commander \*

## Les Viandes

Rôti de bœuf extra  
Tournedos filet / Ris de veau frais  
Rôti de porc aux Pruneaux  
Rôti de veau ou porc Orloff  
Rôti de magret de canard farci avec farce fine de Noël  
Cuissot de chevreuil  
Agneau princier des Pyrénées / Couronne d'agneau  
Gigot d'agneau / Carré d'agneau  
Melon d'agneau

## Les accompagnements

Gratin dauphinois à la truffe noire  
Gratin dauphinois à la crème  
Pommes dauphines artisanales  
Pommes paillasson  
Boules de Noël au fromage saveur Truffe  
Marrons

**Pour le choix de votre volaille, d'un produit ou un conseil culinaire, Monsieur Seuve & son équipe sont à votre service.**

La Boucherie Seuve BCT  
vous souhaite de

*Joyeuses Fêtes  
de fin d'année*

Votre boucherie est ouverte  
du mardi au vendredi  
7h30 - 13h00 et 16h30 - 19h00  
le samedi matin de 7h30 à 13h00

**Les mercredis 24 et 31 Décembre 2024  
Ouvert de 7h30 à 16h00 non-stop**

**05 56 08 74 07**

31 rue Emile Zola 33110 Le Bouscat