

# Boucherie de Veyrier



## Menu de Noël

- Foie gras de canard maison chutney mangue
- St-Jacques rôtie poêlée de chanterelles
- Suprême de chapon jus forestier
- Légumes tournés
- Gratin de cardons
- Dessert de Noël

Chf 59.00 par Pers.

Nous vous recommandons de bien vouloir passer vos commandes dès maintenant, et cela avant le 20 décembre. Merci de votre compréhension.

### Horaires d'ouverture des fêtes

mardi 23 décembre 7h30 à 12h30 et 14h à 19h

mercredi 24 décembre 7h à 16h non stop

jeudi 25 et Vendredi 26 décembre fermé

samedi 27 décembre 7h à 16h

lundi 29 décembre 7h30 à 12h30 et 15h à 19h

mardi 30 décembre 7h30 à 12h30 et 15h à 19h

mercredi 31 décembre 7h à 14h non stop

jeudi 1 et vendredi 2 janvier 2026 fermé

samedi 3 janvier 7h à 13h

Tél.: (+ 41) 022 784 17 29

mail: boucherie.veyrier@gmail.com

www.boucherie-veyrier-bellerive.ch

10, place de l'Église - 1255 VEYRIER

## Gilles Ruche

Boucher, Charcutier, Traiteur



Nos suggestions pour les  
Fêtes de Fin d'Année

2025



entrées - plats cuisinés - viandes - volailles - menu

Toute l'équipe de la boucherie de Veyrier vous souhaite  
de bonnes fêtes et une bonne année 2026

# Côté Traiteur

## Entrées froides

Terrine de foie gras de canard (maison)	17.50	les 100 g
Terrine de foie gras de canard aux figues (maison)	17.00	les 100 g
Terrine de foie gras de canard truffé (maison)	20.00	les 100 g
Aspics à la mousse de foie gras et figues	7.50	la pièce
Aspics à l'oeuf mollet et saumon fumé	5.50	la pièce
Aspics aux crevettes roses	5.00	la pièce
Terrine de homard Breton	13.50	les 100 g
Terrine de rascasse safrané	5.80	les 100 g
Terrine de légumes	4.80	les 100 g
Hure de saumon	6.20	les 100 g
Saumon fumé	11.50	les 100 g
Coeur de saumon d'Écosse	19.00	les 100 g
Demi langouste à la Parisienne	27.50	la pièce
Pâté en crûte Périgord	5.50	les 100 g
Pâté en crûte Veyrite	4.80	les 100 g
Verrine de crevette, guacamole, mangue, coriandre	10.50	la pièce
Verrine royale de foie gras, Chutney de figues au pain d'épices, crumble salé	10.50	la pièce
Grand choix de terrines maison		

## Entrées chaudes

Escargots de Bourgogne	15.00	la douz.
Coquille St-Jacques et fruits de mer	14.00	la pièce
Noix de St-Jacques à l'effiloché de légumes	15.00	la pièce
St-Jacques rôtie poêlée de chanterelles	16.00	la pièce
Bouchée à la reine	9.50	la pièce
Mini-tourtes aux champignons	6.00	la pièce
Boudin blanc truffé	6.90	la pièce

## Plats cuisinés

Filet de boeuf Wellington	8.50	les 100 g
Filet de veau en crûte	9.30	les 100 g
Carré de veau sauce morilles	8.50	les 100 g
Suprême de chapon jus forestier	5.90	les 100 g
Gratin de fruits de mer	6.20	les 100 g

## Légumes cuisinés et garnitures

Gratin de cardons	3.40	les 100 g
Gratin de pommes de terre	2.20	les 100 g
Gratin de pommes de terre aux cèpes	2.90	les 100 g
Trio de légumes anciens, panais, topinambour et rutabaga	2.40	les 100 g
Ratatouille Niçoise	2.40	les 100 g
Légumes tournés,	3.00	les 100 g

## Sauces maison

Fond de volaille	8.00	les 5 dl
Fond de veau	8.00	les 5 dl
sauce aux morilles	22.00	les 5 dl

**Caviar frais :** sur commande uniquement, délai de 48h

# Côté Boucherie

## Boeuf

Faux filet 1er choix	72.00	le kg
Filet de boeuf 1er choix	96.00	le kg
Filet de boeuf milieu	103.00	le kg
Cœur de rumsteak	69.00	le kg
Fondue Glareyarde: viande marinée façon viande séchée	64.00	le kg
Fondue Bourguignonne	55.00	le kg
Fondue Chinoise fraîche coupée au couteau	64.00	le kg
Fondue Chinoise congelée	50.00	le kg
Charbonnade sur plat au choix: Boeuf, Veau, Volaille, Agneau, Magret de Canard		

## Veau

Filet mignon de veau	96.00	le kg
Carré de veau	56.00	le kg
Steak de veau	79.00	le kg

## Agneau

Gigot du Sisteron	49.00	le kg
Carré d'agneau du Sisteron	68.00	le kg

## Côté Volailles

A l'achat d'une volaille,  
un fond de volaille maison  
vous est offert

### Sélection de volailles de Bresse Maison Mièral

Dinde de Bresse effilé de 3.5 à 4.5 kg	38.00	le kg
Chapon de Bresse roulé effilé de 3 à 4 kg	75.00	le kg
Poularde de Bresse roulé effilé de 2 à 2.5 kg	54.00	le kg
Poulet de Bresse effilé de 1.6 à 2.5 kg	34.00	le kg
Oie fermière Mièral 3.5 à 5 kg	37.00	le kg
Canette fermière Mièral	32.00	le kg
Pintade de Bresse	32.00	le kg

### Volailles fermières\*

Dinde blanche de 4 à 8 kg	23.50	le kg
Dinde fermière effilé de 3 à 4 kg (France, Ain, Landes, Bourgogne)	31.00	le kg
Caille farcie (pruneau, abricots, raisins cognac)	14.50	la pièce
Caille farcie au foie gras	16.00	la pièce
Magret de canard (France Sud-Ouest)	46.00	le kg
Chapon fermier effilé de 3 à 4 kg	31.00	le kg
Chapon de pintade effilée	34.50	le kg
Mini chapon effilé (France)	33.50	le kg
Poularde fermière effilé (France)	26.50	le kg
Suprême de chapon (France)	44.00	le kg
Suprême de chapon farcie au marron	44.00	le kg
Suprême de chapon farcie au truffe	59.00	le kg
Suprême de poularde (France)	39.00	le kg
Farce nature, marron	32.00	le kg
Farce truffée	45.00	le kg
Farce pommes fruit et marron, sans viande	32.00	le kg

\*Effilé volaille pesé tête et pattes