

L'ATELIER VIANDES & TRADITIONS

♦ Saint Marcel
53, Grande Rue
03.85.99.07.95

BOUCHERIE-RESTO DU 16

♦ Beaune
16, Rue d'Alsace
03.80.26.56.73

Toutes nos Equipes
vous souhaitent
une Belle Année 2025

L'Apéritif

	€
102- Mini Pâté Croûte à la crème de Cassis, 4/6 pers, pièce	12.90
103- Mini Pâté Croûte, 4/6 pers, pièce	12.90
104- Buchette Persillé, le kg	26.90

Les Entrées Froides

140- Foie Gras de Canard IGP du Gers, le kg	168.00
142- Foie Gras de Canard IGP du Gers à la Crème de Cassis, le kg	168.00
137- Ballotine de Volaille Fermière au Foie Gras de Canard, le kg	38.90
138- Ballotine de Canard aux Noix et Pistaches, le kg	34.90
146- Pâté Croûte au Sanglier et Champignons, le kg	33.90
238- Pâté Croûte de Canard aux Noix, le kg	33.90
150- Pâté Croûte « Le Rustique » au Foie Gras, le kg	58.90
157- Terrine de Poisson, le kg	39.90
159- Saumon Fumé de Norvège, tranché par nos soins, le kg	79.90
162- Saumon Gravelax « Maison », le kg	75.90
163-Bœuf Gravelax « Maison », le kg	78.90

(poids de la pièce entre 600 et 800 gr)

**Tous nos Foies Gras de Canard
sont d'Origine France.**

Les Entrées Chaudes

€

107- Cassolette de Poulet Fermier aux Gambas, pièce	11.90
110- Escargots de Bourgogne, pur Beurre, la douzaine	10.90
111- Boudin Blanc, le kg	21.90
112- Boudin Blanc Noix & Figues, le kg	24.90
113- Boudin Blanc aux Morilles, le kg	29.90
115- Tourte de Cochon aux Légumes Confits, le kg	28.50
124- Coquille Fruits de Mer, pièce	9.50
125- Vol au Vent, aux Quenelles, Champignons, Olives et Ris de Veau, accompagné de son Feuilleté, le kg	29.90

Assortiment de saucissons à cuire, nature, fumé, au choux...

Les Plats Cuisinés

€

198- Veau confit, Sauce Foie Gras et Morilles	18.90
199- Parmentier de Joue de Boeuf, Sauce Bourguignonne aux Champignons	13.90
201- Poulet Fermier Sauce au Foie Gras de Canard	14.90
203- Poulet de Bresse aux Morilles	17.90
205- Rôti de Chapon Fermier Sauce aux Châtaignes	16.90
207- Lotte à l'Armoricaine	13.90
208- Dos de Cabillaud, Pointes d'Asperges, Sauce Normande	13.90
210- Rôti de Sanglier, Sauce Grand Veneur	12.90
211- Rôti de Biche, Sauce Porto	15.90
213- Sauté de Sanglier, Sauce Echalotes	12.90
214- Sauté de Biche, Sauce Grand Veneur	12.90

Les Rôtis de Volailles Festives à Cuire par vos soins

€

600- Rôti de Poularde Fermière, Farce aux Morilles, le kg	38.90
602- Rôti de Pintade Fermière, Farce Châtaignes et Noix, le kg	32.90
611- Rôti de Chapon Fermier, Farce Noisettes caramélisées, le kg	35.90
613- Suprême de Chapon Fermier, Truffe d'Été et Lard Fumé, le kg	59.90
614- Suprême de Chapon, Farce Pain d'Épices et Lard Fumé, le kg	39.90

Pour accompagner Viandes, Volailles et Plats Cuisinés,
nous vous proposons :

672- Gratin Dauphinois, la portion	4.90
9298- Gratin Dauphinois aux Morilles, la portion	7.90
673- Gratin Dauphinois à la Truffe d'Été, la portion	9.90
672- Purée de Marrons, la portion	4.90
672- Purée de Céleri, la portion	4.90
8110- Pommes Dauphines, le kg	24.90

Les Volailles

Traditionnelles :

Poulet de Bresse, Poulet Fermier, Pintade, Canette de Barbarie, Canard, Caille, Pigeon, Lapin, Coq...

Festives :

	€
650- Dinde Fermière de Bourgogne, le kg	22.90
651- Chapon Fermier, le kg	24.90
652- Poularde Fermière, le kg	21.90
653- Chapon de Pintade, le kg	26.90
655- Poularde de Bresse, le kg	31.90
656- Chapon de Bresse, le kg	48.90
657- Pigeon, pièce	18.90
658- Cuisse de Chapon Fermier, le kg	29.90
659- Cuisse de Poularde Fermière, le kg	29.90
660- Suprême de Chapon Fermier, le kg	33.90
661- Suprême de Poularde Fermière, le kg	33.90
662- Suprême de Dinde Fermière, le kg	33.90
663- Cuisse de Dinde Fermière, le kg	29.90

Toutes nos Volailles sont prêtes à cuire

Le Gibier

6017- Rôti de Biche sans os, le kg	38.90
6018- Rôti de Sanglier sans os, le kg	29.90
6020- Pavé de Sanglier Nature ou Lard Fumé, le kg	36.90
6021- Pavé de Biche Nature ou Lard Fumé, le kg	36.90
6022- Gigue de Chevreuil, le kg	48.90
6023- Sauté de Sanglier, sans os, le kg	24.90
6024- Sauté de Biche, sans os, le kg	29.90

Menu à 25.50 €/pers

Code 127

- Pâté Croûte au Sanglier et Champignons
- Veau Confit, Sauce Foie Gras et Morilles
 - Gratin Dauphinois
- Duo de Fromages, Salade et Noix

Menu à 29.50 €/pers

Code 128

- Terrine de Poisson et Saumon Gravelax, Crème Citronnée
- Dos de Cabillaud, Pointes d'Asperges, Sauce Normande
 - Gratin Dauphinois
- Duo de Fromages, Salade et Noix

Menu à 38.90 €/pers

Code 129

- Duo de Saumon Fumé et Gravelax, Crème Citronnée
 - Rôti de Chapon Fermier Sauce aux Châtaignes
 - Ecrasé de Pommes de Terre aux Morilles
- Duo de Fromages, Salade et Noix

Menu à 46.50 €/pers

Code 130

- Duo de Saumon Fumé et Gravelax, Crème Citronnée
 - Croustillant Persillé aux Escargots
- Poulet Fermier Sauce au Foie Gras de Canard
 - Gratin Dauphinois à la Truffe d'Eté
- Duo de Fromages, Salade et Noix

Le Bœuf

Les Classiques d'Origine Limousine :

Filet, Tournedos, Faux Filet Façon Tournedos, Fondue, Pierrade
(déclinaison de pièces de bœuf)... Demandez conseil.

Une sélection de pièces de Bœuf mûrées pour sublimer vos papilles ! €
Sur commande, quantité limitée.

3015- Côte de Bœuf, le kg	38.90
3014- Côte de Bœuf, maturation de 6 à 8 semaines, le kg	46.90
3010- Côte de Bœuf, maturation de 8 à 10 semaines, le kg	49.90
4020- Côte de Bœuf, maturation de 12 semaines et plus, le kg	69.90

Notre sélection de Races Bovines Françaises d'Exception :

Les Côtes et autres Pièces mûrées, pensez à réserver !

Normande, Angus, Montbéliarde

852- Faux Filet, Entrecôte, Pavé, Rôti et Fondue, le kg	88.90
5112- Côte de Bœuf, le kg	88.90
5116- Filet de Bœuf, le kg	98.90

Les « Exceptionnels » d'Origine Limousine maturation de 10 semaines :

260- Rôti de Faux Filet, le kg	68.90
261- Rôti de Rumsteck, le kg	59.90

Nos Préparations Festives d'Origine Limousine :

- Rosbif, le kg	de 33.90 à 38.90
250- Pièce de Bœuf à rôtir, le kg	38.90
252- Rumsteck à rôtir lardé de Jambon Cru, le kg	44.90
253- Effeillé de Bœuf en Rôti, Marinade Echalotes, le kg	28.90
257- Rôti de Bœuf en Croûte, prêt à cuire, 6 pers min, le kg	39.90
258- Supplément Sauce Bourguignonne au Cassis, par pers	3.90

Le Porc de nos Régions

Les Classiques :

Rôti nature, Moutarde ou Orloff, Filet Mignon, Carré, Palette ...

Nos Préparations Festives :

500- Filet Mignon, Moutarde OU Tomates Confites, le kg	26.90
502- Carré de Porc et sa Marinade Ail des Ours, le kg	19.90
504- Rôti de Porc aux Champignons, Persil et Echalotes le kg	28.90
505- Rôti de Porc, Moutarde & Lard Fumé, le kg	22.90

Le Veau de Nos Régions

Les Classiques :

Rôti, Côte, Longe, Filet, Quasi, Noix, Jarret, Osso Bucco...

Nos Préparations Festives :

300- Côte de Veau, Truffe d'Été et Lard Fumé, 2/3 pers, le kg	48.90
2019- Longe de Veau, le kg	38.90
303- « Le Quasi ou le Pavé de Veau au Lard, le kg	39.90
305- Rôti de Veau Figs et Foie Gras, le kg	58.90
308- Rôti de Veau, Farce aux Tomates Confites, le kg	24.90
311- Filet de Veau aux Morilles, et Jambon Cru, le kg	59.90
312- Médailon de Veau, Lard Fumé, Moutarde, Pain d'Épices, le kg	48.90
2030- Grenadin de Veau, nature ou Lard Fumé, le kg	46.90

L'Agneau du Limousin

Les Classiques :

Gigot, Selle, Epaule gigotée ou en Rôti, Côtes, Filet...

Nos Préparations Festives :

400- Rôti d'Agneau au Beurre Persillé, le kg	38.90
401- Rôti de Selle d'Agneau aux Tomates Confites, le kg	38.90
402- Rôti d'Epaule d'Agneau au Pesto, le kg	33.90
403- Rôti d'Epaule d'Agneau aux Morilles, le kg	44.90
405- Carré d'Agneau à plat, croisé, en couronne, le kg	39.90
407- Filet d'Agneau sans os, Marinade « Maître d'Hôtel », le kg	48.90