

BOUCHERIE - PÂTISSÉRIE
DU VAL DE SORNE



Fêtes de Noël
&
Nouvel An
2025

21 RTE DE BELLECOMBE - 39 570 MACORNAY

www.boucherie-patisserie-valdesorne.fr



Pour information

Afin de vous satisfaire pleinement, nous vous invitons à passer commande dès aujourd'hui

Au plus tard, si possible :

- **Le Jeudi 18 décembre** pour les commandes de Noël.
- **Le Mercredi 24 décembre** pour les commandes du Nouvel An.

Toute commande de Noël, supérieure ou égale à 150,00€, une bouteille de crémant du Jura vous sera offerte.

Horaires spéciales fêtes

Lundi 22 décembre : 15h00 - 19h00

Mercredi 24 décembre : 7h00 - 13h30

Jeudi 25 décembre : Fermé

Lundi 29 décembre : 15h00 - 19h00

Mercredi 31 décembre : 7h00 - 13h30

Jeudi 1^{er} et vendredi 2 Janvier : Fermé

Horaires habituels pour le reste de la semaine

MACORNAY, 21 rte de Bellecombe 39570

Pour des raisons d'organisation, les menus ne peuvent pas être modifiés. Merci pour votre compréhension et votre fidélité au quotidien.

Toute l'équipe SRV.

« Chaque bouchée raconte une histoire, chaque saveur éveille une émotion.

Nous mettons notre passion culinaire au service de vos moments uniques, pour transformer vos célébrations en souvenirs inoubliables. »

Simon

Rémi



Côté boucherie

Volaille festive

- Dinde fermière 24,85€ / Kg.
- Poularde fermière 22,95€ / Kg.
- Chapon fermier 26,95€ / Kg.
- Pintade chaponnée label 29,95€ / Kg.
- Poularde de Bresse roulée sous toile 49,95€ / Kg.
- Poulet de Bresse 20,85€ / Kg.
- Poulet fermier prince 13,85€ / Kg.
- Cannette 15,85€ / Kg.
- Oie fermière 30,95€ / Kg.
- Caille 22,95€ / Kg.
- Demi-poulet désossé farci 3/4 pers
(farce porc, champignons, foie gras, pistache) 26,85€ / Kg.
- Demi-chapon désossé farci 5/6 pers
(farce porc, champignons, foie gras, pistache) 28,85€ / Kg.
- Suprême de chapon farci 1pers
(farce porc, champignons, foie gras, pistache) 27,85€ / Kg.
- Lapin désossé farci au foie gras 39,95€ / Kg.



Viaande

- Rosbeef de filet de bœuf bardé
- Mignon de porc farci aux fruits secs
- Filet mignon de veau
- Morillade comtoise
- Gigot d'agneau os coulé
- Pierrade
- Fondue Chinoise
- Fondue Bourguignonne

57,85€ / Kg.

24,85€ / Kg.

48,95€ / Kg.

29,85€ / Kg.

31,95€ / Kg.



Les délices de l'apéritif

Le format 20 pièces froides

- 4 verrines avocat, gambas
- 4 verrines saumon, pommes, aneth
- 4 verrines morteau, comté, vin jaune
- 4 canapés saumon,
- 4 canapés foie gras, confit d'oignons

39,95 € le plateau

Le format 54 pièces froides

- 6 verrines saumon, pommes, aneth
- 6 verrines avocat, gambas
- 6 verrines mousse de thon, ciboulette
- 6 verrines morteau, comté, vin jaune
- 6 verrines tomates, mozzarella, basilique
- 6 canapés saumon
- 6 canapés foie gras, confit d'oignons
- 6 navettes garnies
- 6 macarons salés au foie gras

99,95 € le plateau

Plateau de charcuterie chiffonnades

Taille unique (6 - 8 personnes)

- Jambon blanc, cru, rosette, coppa, pancetta, chorizo, mortadelle truffée.

30,95 € le plateau

Le format 20 pièces à réchauffer

- 12 mini croques monsieurs truffés
- 8 mini burgers

39,95 € le plateau

Le format 54 pièces à réchauffer

- 30 mini croques monsieurs truffés
- 24 mini burgers

99,95 € le plateau






Entrées froides

- Foie gras de canard maison 11,95€ / Un.
- Saumon fumé maison 69,95€ / Kg.
- Médaillon de saumon 8,90€ / Un.
- Terrine des fêtes 42,95€ / Kg.
(canard, veau, foie gras, pistaches et fruits secs)
- Pain marbré 41,95€ / Kg.
(écrevisses et saint-jacques)
- Galantine Maison 49,95€ / Kg.
(chapon, pintade, foie gras, girolles)



Entrées chaudes

- Escargots maison 8,95€ / Dz.
 - Bouchée à la reine au ris de veau 6,50€ / Un.
 - Cassolette d'escargots comté vin jaune 12,85€ / Un.
 - Cassolette de gambas petits légumes 11,85€ / Un.
 - Cassolette de st jacques jurassienne 10,50€ / Un.
 - Cassolette de st jacques 9,85€ / Un.
 - Croûte aux morilles 14,50€ / Un.
- 



Les plats chauds

- Suprême de volaille sauce morilles / vin jaune 14,85€ / Un.
- Suprême de volaille au savagnin 10,95€ / Un.
- Suprême de volaille sauce écrevisses 12,95€ / Un.
- Poulet sauce comté 11,95€ / Un.
- Longe de veau morilles / vin jaune 17,95€ / Un.
- Chapon rôti sauce forestière 13,85€ / Un.
- Morillade comtoise 12,85€ / Un.
- Gigolette de poulet farcie aux morilles et marrons 11,85€ / Un.
- Suprême de pintade et son jus corsé aux giroles 14,95€ / Un.

Les poissons chauds

- Filet de lotte à l'armoricaine 15,95€ / Un.
- Pavé de saumon sauce citron 10,85€ / Un.
- Pavé de saumon sauce beurre blanc champagne 10,85€ / Un.
- Pavé de sandre sauce vin jaune 15,95€ / Un.
- Dos de loup de mer sauce aux agrumes 9,95€ / Un.
- Queue de langouste à l'armoricaine 33,85€ / Un.

The page is decorated with gold ribbons, pine branches, and gold ornaments. The title 'Nos gibiers' is in a large, elegant gold serif font. Below it is a list of three venison dishes with their prices. The second section, 'Nos accompagnements', is also in a large gold serif font, followed by a list of ten side dishes with their prices. The background is a dark, textured surface.

Nos gibiers

- Civet de lièvre à l'ancienne 12,85€ / Un.
- Civet de sanglier aux griottes 11,85€ / Un.
- Cerf sauce champignons 13,95€ / Un.

Nos accompagnements

- Gratin dauphinois 3,90€ / Un.
- Gratin dauphinois aux cèpes 4,50€ / Un.
- Gratin à la truffe d'été 5,50€ / Un.
- Marrons cuisinés 4,85€ / Un.
- Risotto à la truffe 5,95€ / Un.
- Risotto aux champignons 4,95€ / Un.
- Risotto parmesan 5,60€ / Un.
- Écrasé de pommes de terre au beurre demi-sel 4,10€ / Un.
- Pommes de terre grenailles rôties 5,50€ / Un.
- Fagot haricots verts lardés 2,50€ / Un.
- Champignons persillés à la crème 3,90€ / Un.
- Gratin de courges et marrons 3,90€ / Un.



Menu Délice

Feuilleté croustillant aux trésors de la mer
Risotto crémeux aux champignons sauvages

Ballotin de volaille au foie gras
et éclats de pistaches

Bûche Délice

25,95 €

Menu Signature

Foie gras de canard et son chutney

Filet de lotte sauce armoricaine

Riz noir crémeux à l'encre de seiche

Filet de veau morilles et vin jaune

Écrasé de pommes de terre aux cèpes

Fagot d'haricots verts lardés

Bûche cœur de litchi

39,95 €

Les bûches

Taille unique (6 ou 8 personnes)

Bûche délice

4,65€ la part

Composition : biscuit dacquoise à la noisette, accompagné d'un crémeux aux deux chocolats, d'une mousse au chocolat noir 70 % et d'un croustillant gourmand.

Bûche souffle d'agrumes

4,65€ la part

Composition : biscuit pain de gène au citron, cœur crémeux aux agrumes (orange, mandarine, citron), mousse yuzu citron vert et croustillant.

Bûche mango tonka

4,65€ la part

Composition : biscuit cuillère, compotée de mangue, crémeux mangue, mousse vanille-tonka et croustillant passion.

Bûche cœur de litchi

4,65€ la part

Composition : biscuit pain de gène à la pistache, crémeux framboise, mousse litchi, et un croustillant fruits rouges pétillant.

Bûche glacée éclat exotique

4,65€ la part

Quantités limitées-taille unique (6 personnes)

Composition : sorbet passion, sorbet framboise, cœur meringué.

Bûche glacée velours caramel

4,65€ la part

Quantités limitées-taille unique (6 personnes)

Composition : glace caramel, glace chocolat et cœur meringué.



Les entremets

Taille unique (6 personnes)

Le cerf

4,60€ la part

Composition : biscuit succès, une onctueuse crème au beurre praliné et vanille tout cela recouvert de pâte d'amande.

Le parfum des bois

4,60€ la part

Composition : biscuit cuillère, crémeux cassis, mousse berrviolette (framboise, myrtille, violette) et son croustillant fruits rouges.

Le rêve

4,60€ la part

Composition : biscuit noisette, compotée d'abricots et fruits de la passion, accompagné d'une mousse à la noisette et d'un croustillant praliné.

Les tartes

Taille unique (6 ou 8 personnes)

Tartes agrumes

4,50€ la part

Composition : biscuit macaronade, crème légère à l'orange, avec segments d'orange et de pamplemousse.

Tarte chocochoix

4,50€ la part

Composition : pâte sucrée, choux au crumble garnis de crème légère à la vanille, et son glacage chocolat.

Tarte caramel-chocolat

4,50€ la part

Composition : pâte sucrée, caramel pépites chocolat, crémeux chocolat et ganache lait.





Les Cakes

- Cake citron 14,00€ / Un.
- Cake chocolat 14,00€ / Un.
- Cake vanille caramel 14,00€ / Un.
- Cake orange noisettes amandes 14,00€ / Un.
- Cake aux fruits confits 14,00€ / Un.

Les Macarons

- Coffret de 6 macarons 8,40€ / coffret



Les Mignardises

Assortiments de mignardises

- Plateaux 12 pièces 1,40€ / Un.
- Plateaux 30 pièces 1,40€ / Un.
- Plateaux 54 pièces 1,40€ / Un.



La gourmandise

est un très joli défaut

Au magasin

Panettones

Pâtes de fruits

Fritures

Chocolat blanc – Chocolat au lait – Chocolat noir

Tablettes de chocolat

Coffrets de tuiles

Amandes et cigarettes russe

Pains d'épices

Orangettes

Marrons glacés

Merci et à Bientôt



srv_boucherie_patisserie



srv boucherie pâtisserie



03.84.47.38.12

Simon et Rémi

Vaillot

21 RTE DE BELLECOMBE - 39 570 MACORNAY

www.boucherie-patisserie-valdesoigne.fr