

Tables en fêtes 2025

Prix indiqués en TTC

Sur commande et sous réserve de disponibilité

Produits à retirer à partir du 19 décembre

Plats cuisinés vendus à la pièce et non à la part

Nos entrées chaudes



Bouchée à la reine au ris de veau

Pâte feuilletée, champignons de Paris, ris de veau,
crème fraîche et porto
1 pièce de 150g
4,95 € la pièce
33,00 € le kg

Allergène : Gluten, lait, œuf, sulfites

Conseil de réchauffage : Au four à 150°C pendant 15 minutes

Cassolette ris de veau et morilles

Ris de veau et morilles cuisinés avec une sauce à la crème et au
vin blanc
1 pièce de 150g
6,95 € la pièce
46,33 € le kg

Allergène : Gluten, lait, œufs, sulfites

Conseil de réchauffage : Au four à 180°C pendant 15 à 20 minutes



Escargots de Bourgogne

Escargots de Bourgogne (*Helix pomatia*) et leurs beurre ail et
persil
Paquet de 5 douzaines
37,26 € le paquet
7,45 € la douzaine

Au détail : 8,85 € la douzaine

Allergène : Céleri, lait, mollusques

Conseil de réchauffage : Au four à 150°C pendant 10-15 minutes





Coquille Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques (*Argopecten purpuratus*, Pérou),
quenelles de brochet, champignons et moules
1 pièce de 190g
5,95 € la pièce
31,32 € le kg

Allergène : Lait, gluten, crustacé, mollusque, œuf, poissons

Conseil de réchauffage : Au four à 150°C pendant 10-15 minutes

Cocotte de saumon et gambas

Morceaux de saumon, 1 gambas, accompagnés de courgettes, carottes
et champignons noirs avec une sauce au Ris de veau et agrumes
de 120g

*Rupture
Victime de son succès*

57,92 € le kg

Allergène : Saumon, lait, mollusques, poissons, sulfites

Conseil de réchauffage : Au four à 180°C pendant 12 à 15 minutes avec le couvercle



Nos poissons



Loups de mer sauce crustacés et Cognac

Loup de mer, sauce crémée au vin blanc et au Cognac
Poisson de 2,000 kg, 8 parts
7,87 € la pièce
7,23 € la part

*Rupture
Victime de son succès*

Allergène : Lait, poissons, sulfites

Conseil de réchauffage : au bain-marie ou à l'eau frémissante ou aux micro-ondes en perçant le film
(temps variable en fonction de la puissance de votre appareil)



Noix de Saint-Jacques et gambas aux petits légumes



Noix de Saint-Jacques (*Zygochlamys Patagonica*, USA, Argentine ou Uruguay), et gambas pochées dans une crème fraîche et une sauce de légumes.

*Rupture
Victime de son succès*

Barquette de 2,000 kg, 9 parts
56,70 € la pièce
31,50 € le kg, 6,30 € la part

Allergène : Céleri, crustacé, lait, mollusques, poissons, sulfites

Conseil de réchauffage : au bain-marie 15 min à l'eau frémissante ou aux micro-ondes en percant le film (temps variable en fonction de la puissance de votre appareil)

Cabillaud sauce au chorizo

Cabillaud, sauce à la crème et au chorizo
Barquette de 2,000 kg, 8 parts

60,29 € la pièce

30,14 € le kg, 7,54 € la part

Allergène : Gluten, lait, poissons



Conseil de réchauffage : au bain-marie 15 min à l'eau frémissante ou aux micro-ondes en percant le film (temps variable en fonction de la puissance de votre appareil)

Pavé de saumon au beurre blanc citronné



Pavé de saumon, sauce au beurre blanc citronné et à l'aneth
Barquette de 1,800 kg, 6 parts

48,55 € la pièce

26,97 € le kg, 8,09 € la part

Allergène : Lait, poissons, sulfites

Conseil de réchauffage : au bain-marie 15 min à l'eau frémissante ou aux micro-ondes en percant le film (temps variable en fonction de la puissance de votre appareil)

Nos viandes

Fondant de pavé veau aux éclats de morilles



Pavé de veau, sauce à la crème et au porto rouge avec éclats de morilles blanches
Barquette de 1,720 kg, 8 parts

72,67 € la pièce

42,25 € le kg, 9,08 € la part

Allergène : Lait, sulfites

Conseil de réchauffage : au bain-marie 15 min à l'eau frémissante ou aux micro-ondes en percant le film (temps variable en fonction de la puissance de votre appareil)

Civet de chevreuil sauce crémée aux 5 baies

Sauté de chevreuil sauce au Beaujolais, Porto blanc et Cognac, assaisonnée aux poivres blanc, noir et vert, baies rose et piment

Barquette de 1,740 kg, 6 parts

40,94 € la pièce

23,53 € le kg, 6,82 € la part

Allergène : Gluten, lait, sulfites

Conseil de réchauffage : au bain-marie 15 min à l'eau frémissante ou aux micro-ondes en perçant le film (temps variable en fonction de la puissance de votre appareil)



Sauté de biche sauce à l'Armagnac

Barquette de 1,750 kg, 7 parts

41,10 € la pièce

23,49 € le kg, 5,87 € la part

Allergène : Lait, sulfites

Conseil de réchauffage : au bain-marie 15 min à l'eau frémissante ou aux micro-ondes en perçant le film (temps variable en fonction de la puissance de votre appareil)



Sauté de kangourou crème de cèpes

Barquette de 1,320 kg, 6 parts

24,14 € la pièce

18,29 € le kg, 4,02 € la part

Allergène : Gluten, lait

Conseil de réchauffage : au bain-marie 15 min à l'eau frémissante ou aux micro-ondes en perçant le film (temps variable en fonction de la puissance de votre appareil)



Sauté d'autruche sauce aux morilles

Sauté d'autruche, sauce crémée aux morilles entières

Barquette de 1,380 kg, 6 parts

32,17 € la pièce

23,31 € le kg, 5,36 € la part

Allergène : Lait, sulfites

Conseil de réchauffage : Dans une cocotte à feu doux en remuant de temps en temps



Nos volailles



Chapon sauce crémée au Sauternes et cèpes

Cuisses de chapon sauce au Sauternes,
avec cèpes, de la mort
kg, 6 parts
58,20 € la pièce
33,84 € le kg, 6,36 € la part

Rupture
Victime de son succès

Allergène : Gluten, lait, sulfites

Conseil de réchauffage : au bain-marie 15 min à l'eau frémissante ou aux micro-ondes en percant le film
(temps variable en fonction de la puissance de votre appareil)

Cuisse de pintade rôtie au foie gras et aux cèpes

Cuisses de pintade, sauce aux cèpes, porto rouge, foie gras, Cognac
Barquette de 1,720 kg, 8 parts
58,20 € la pièce
33,84 € le kg, 6,36 € la part

Rupture
Victime de son succès

Allergène : Lait

Conseil de réchauffage : au bain-marie 15 min à l'eau frémissante ou aux micro-ondes en percant le film
(temps variable en fonction de la puissance de votre appareil)



Filet de caille aux châtaignes et sauce champagne

Filets de caille, châtaigne et sauce au Champagne
Barquette de 1,720 kg, 8 parts
58,20 € la pièce
33,84 € le kg, 7,27 € la part

Allergène : Lait, sulfites

Conseil de réchauffage : au bain-marie 15 min à l'eau frémissante ou aux micro-ondes en percant le film
(temps variable en fonction de la puissance de votre appareil)



Poularde sauce Monbazillac

Poularde sauce Monbazillac et raisins
Barquette de 1,380 kg, 6 parts
34,73 € la pièce
25,17 € le kg, 5,79 € la part

Allergène : Gluten, lait, sulfites

Conseil de réchauffage : au bain-marie 15 min à l'eau frémissante ou aux micro-ondes en percant le film
(temps variable en fonction de la puissance de votre appareil)



Nos accompagnements

Pommes de terre sarladaise



Pommes de terre et lardons fumés sautés à la graisse de canard, ail et persil
Barquette de 1,000 kg, 6 parts
16,34 € la barquette
16,34 € le kg, 2,72 € la part

Allergène : -

Conseil de réchauffage : Au four à 140 ° pendant 20-30 min en enlevant le film plastique

Gratin dauphinois aux cèpes

14% de cèpes
Barquette de 3,000 kg, 20 parts
46,27 € la pièce
15,42 € le kg, 2,31 € la part

Allergène : Lait, œufs

Conseil de réchauffage : Au four à 150°C pendant 15-20 minutes en retirant le film plastique



Ecrasé de pomme de terre à la truffe*

*Tuber aestivum vitt (1%)
Barquette de 1,000 kg, 10 parts
16,07 € la pièce
16,07 € le kg, 2,31 € la part

Allergène : Fruits à coques, lait

Conseil de réchauffage : Au four à 150°C pendant 15-20 minutes en retirant le film plastique



Rupture
Victime de son succès

Boule de Noël au fromage saveur truffe

Préparation de pomme de terre (type pomme dauphine) à la truffe et champignons de Paris
Barquette de 1,000 kg, 10 parts
16,06 € la barquette
16,06 € le kg

Allergène : Lait, œuf

Conseil de réchauffage : Au four à 140 ° pendant 20-30 min en enlevant le film plastique



Rupture
Victime de son succès

Risotto crémeux au parmesan et champignons



Barquette de 1,500 kg, 10 parts

16,83 € la pièce

11,22 € le kg, 1,68 € la part

Allergène : Lait, oeuf

Conseil de réchauffage : au bain-marie 20 min à l'eau frémissante



Gourmandises de châtaignes et champignons à la crème



Châtaignes accompagnées d'un mélange de champignons de Paris et de cèpes cuisinés à la crème fraîche

Barquette de 1,680 kg, 10 parts

36,41 € la pièce

21,67 € le kg, 3,64 € la part

Allergène : Lait, sulfites

Conseil de réchauffage : au bain-marie 15 min à l'eau frémissante ou aux micro-ondes en percant le film (temps variable en fonction de la puissance de votre appareil)

Poêlée aux 5 champignons

Mélange de champignons poêlés (Shiitakés (22%), champignons de Paris (22%), pleurotes (18%), bolets jaunes et girolles) cuisinés à la crème

Barquette de 1,680 kg, 10 parts

**Rupture
Victime de son succès**

16,83 € la pièce

11,22 € le kg, 1,88 € la part

Allergène : Sulfites

Conseil de réchauffage : A la poêle en mélangeant régulièrement à feux doux ou aux micro-ondes dans un plat adapté (temps variable en fonction de la puissance de votre appareil)



*Pour toute demande ou pour passer vos commandes,
n'hésitez pas à nous contacter :*

*Boucherie Gallais
3 rue Robert Schuman
02 47 41 04 19
www.boucherie-gallais.fr*



Photos non contractuelles / Imprimé par nos soins
Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour
Ne pas jeter sur la voie publique



Produits festifs 2025

Prix indiqués en TTC

Pour être servi dans les meilleures conditions, merci de passer vos commandes à l'avance

Produits à retirer à partir du 19 décembre



Nos volailles



Poids moyen et nombre de personnes donnés à titre indicatif,
le poids des volailles pouvant varier en fonction des arrivages

Caille PAC	2,95 € la pièce	180-200 g.....	1 personne
Canard PAC	9,18 € le kg	2,5-3 kg	6-8 personnes
Canette PAC.....	8,97 € le kg	1,6-1,8 kg.....	4-6 personnes
Magret de canard.....	16,35 € le kg	400-500g	1-2 personnes
Chapon fermier PAC.....	12,77 € le kg	2,8-3,5 kg.....	10-12 personnes
Chapon fermier farci A/Os.....	12,77 € le kg	3,5-4 kg	10-12 personnes
Chapon fermier désossé farci	23,47 € le kg	3-4 kg.....	10-15 personnes
Cuisse de chapon.....	15,61 € le kg	400-600g	2-3 personnes
Suprême de Chapon	20,57 € le kg	400-600g	2-3 personnes
Chapon de pintade fermier PAC	15,77 € le kg	1,8-2,5 kg.....	5-7 personnes
Chapon de pintade fermier farci A/Os	15,77 € le kg	2-2,7 kg	5-7 personnes
Chapon de pintade désossé farci	26,06 € le kg	2-2,5 kg	6-10 personnes
Dinde fermière PAC.....	13,82 € le kg	3-3,5 kg	10-12 personnes
Dinde fermière farcie A/Os.....	13,82 € le kg	3,5-4 kg	10-12 personnes
Dinde fermière désossée farcie	22,37 € le kg	3-4 kg.....	10-15 personnes
Oie fermière PAC.....	19,73 € le kg	3-4 kg.....	8-10 personnes
Oie fermière farcie A/Os.....	19,73 € le kg	3,5-4,5 kg.....	8-10 personnes
Oie fermière désossée farcie	38,93 € le kg	3-4 kg.....	8-12 personnes
Pintade fermière PAC	9,34 € le kg	1,4-1,6 kg.....	4-6 personnes
Pintade fermière farcie A/Os.....	10,40 € le kg	1,8-2 kg	6 personnes
Pintade fermière désossée farcie	19,95 € le kg	1,8-2 kg	6-8 personnes
Suprême de pintade par 10 S/V.....	16,77 € le kg	1,8-2,2 kg.....	10 personnes
Suprême de pintade au détail	18,36 € le kg	180-220g	1 personne
Poularde fermière PAC	12,13 € le kg	1,6-2,2 kg.....	5-7 personnes
Poularde fermière farcie A/Os	12,13 € le kg	2,1-2,7 kg.....	6-8 personnes
Poularde fermière désossée farcie	23,95 € le kg	2-2,5 kg	8-10 personnes
Poulette de Racan PAC	13,72 € le kg	1,5-2 kg	4-6 personnes

Toutes nos volailles peuvent être farcies avec ou sans carcasse. Demandez nous les prix

Nos farces



Farce* forestière	13,90 € le kg
Farce** fine raisin/Cognac	13,90 € le kg

* Farce assaisonnée (sel et poivre) à base de porc et veau, agrémentée d'un mélange de champignons forestier

** Farce assaisonnée (sel et poivre) à base de porc et veau, agrémentée de foie de volaille, raisin sec, œuf et Cognac

Le veau

		<i>Au détail (< 1 kg)</i>
Paupiette.....	22,68 € le kg.....	24,77 € le kg
Rôti dans la noix	24,21 € le kg.....	26,63 € le kg
Rôti dans la noix façon Orloff	27,96 € le kg.....	30,21 € le kg
Ris de veau.....	36,95 € le kg	

L'agneau

Rôti dans le gigot	23,85 € le kg
Gigot A/Os	22,05 € le kg
Carré d'agneau au beurre d'escargot	32,34 € le kg
Carré d'agneau préparé	23,05 € le kg

Le bœuf

		<i>Au détail (< 1 kg)</i>
Côte de bœuf.....	30,07 € le kg	
Rôti dans le filet.....	46,50 € le kg	
Rôti tournedos dans le filet	46,50 € le kg	
Tournedos dans le filet coupé	48,50 € le kg	
Rôti parisien façon tournedos (rond de tranche grasse)	19,95 € le kg	22,34 € le kg
Tournedos parisien coupé (rond de tranche grasse) ..	21,63 € le kg.....	24,23 € le kg
Rôti dans le rumsteck.....	22,31 € le kg.....	24,99 € le kg
Pavé de bœuf dans le rumsteck.....	22,31 € le kg.....	24,99 € le kg
Viande à fondue/pierrade non coupée	24,32 € le kg.....	27,24 € le kg
Viande à fondue/pierrade coupée	25,32 € le kg.....	28,36 € le kg

Le gibier

Le cerf



Rôti dans le filet.....	55,00 € le kg
Rôti dans la noix (cuissot)	27,96 € le kg
Pavé dans la noix (cuissot)	30,07 € le kg
Sauté S/Os.....	19,52 € le kg



Le sanglier



Rôti dans le filet.....	29,50 € le kg
Rôti dans la noix (cuissot)	26,90 € le kg
Sauté S/Os.....	19,52 € le kg

Le chevreuil



Cuissot A/OS préparé pesé brut	25,16 € le kg
Rôti dans le filet.....	88,00 € le kg
Sauté de chevreuil.....	25,85 € le kg



Les prix indiqués peuvent évoluer en fonction des stocks et des cours

Les découpes de cochon de lait

Jambon de cochon de lait.....	17,40 € le kg
Rôti dans l'épaule	12,80 € le kg
Rôti dans le carré	17,40 € le kg

Nos sauces pour accompagner nos viandes et notre gibier

Bocaux de 360g, soit 5/6 personnes

Sauce à la poire et au miel
Sauce forestière
Sauce grand veneur
Sauce au poivre vert

7,30 € ttc/pièce
soit 18,89 € ttc/kg

Sauce cuisinée au foie gras

8,80 € ttc/pièce
soit 23,61 € ttc/kg

Nos foies gras



Foie gras cru extra frais	49,95 € le kg
Foie gras cru extra éveiné congelé	49,90 € le kg
Escalopes de foie gras surgelées 20x50g	50,59 € le kg



Foie gras entier mi-cuit 200g	16,35 € la pièce	soit 81,75 € le kg
Foie gras entier mi-cuit 500g	31,12 € la pièce	soit 62,24 € le kg
Foie gras entier mi-cuit 1kg	59,95 € la pièce	soit 59,95 € le kg
Bloc de foie gras 30% morceaux 930g	39,93 € la pièce	soit 42,94 € le kg
Rouleau bloc de foie gras 300g.....	13,19 € la pièce	soit 43,97 € le kg

Charcuterie

Prix au détail (<1 kg)

Boudin blanc nature 20x120g.....	8,23 € le kg	
Boudin blanc à l'ancienne 20x120g	9,44 € le kg.....	11,00 € le kg
Boudin blanc forestier 20x120g	10,44 € le kg.....	14,44 € le kg
Boudin blanc truffé 20x120g	19,52 € le kg.....	24,12 € le kg
Saumon fumé tranché 1,8 kg env.	44,94 € le kg.....	52,94 € le kg
Boudin blanc cocktail 500g	11,47 € le paquet	soit 22,94 € le kg
Boudin noir cocktail 500g	11,47 € le paquet	soit 22,94 € le kg
Saucisse de Francfort cocktail 300g	7,65 € le paquet	soit 25,50 € le kg
Galantine précieuse (porc, dinde pistache)	21,74 € le kg.....	24,50 € le kg
Galantine de canard épices et miel	19,90 € le kg.....	24,50 € le kg
Galantine de chevreuil aux airelles.....	19,90 € le kg.....	24,50 € le kg
Pâté en croûte de sanglier, châtaignes et noisettes	24,50 € le kg.....	28,50 € le kg
Pâté en croûte traiteur	19,95 € le kg.....	24,50 € le kg
Pâté en croûte de pintade	24,50 € le kg.....	28,50 € le kg

Boucherie Gallais
3 rue Robert Schuman
02 47 41 04 19
www.boucherie-gallais.fr



Photos non contractuelles / Imprimé par nos soins
Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour
Ne pas jeter sur la voie publique



Hors-d'œuvre festifs 2025

Prix indiqués en TTC

Pour être servi dans les meilleures conditions, merci de passer vos commandes à l'avance

Produits à retirer à partir du 19 décembre



Nos produits apéritifs

Pâté croûte cocktail pintade morille..... 11,30 € la pièce

Pièce de 390g

28,97 € le kg

Farce charcutière à base de viande de porc et de pintade, foie de poulet, morilles et champignons noirs



Boudin cocktail blanc ou noir 11,47 € le paquet

A poêler (3-5 min)

22,94 € le kg

Paquet de 500g

Saucisse cocktail francfort 7,65 € le paquet

Plonger dans l'eau frémissante (3-5 min)

25,50 € le kg

Paquet de 300g



Nos amuses bouches frais

Mini bouchée croustillante 14,24 € le plateau

A réchauffer au four (3-5 min)

59,33 € le kg

Bouchée au foie gras garnie d'une feuille de filo.

Allergènes : Foie gras, œufs, sulfites

Plateau de 12 pièces soit 240g

**Rupture
Victime de son succès**



Mini bouchée au chorizo 14,02 € le plateau

A réchauffer au four (3-5 min à 150-160°C)

29,20 € le kg

Bouchée au chorizo

Allergènes : Chorizo

Plateau de 24 pièces soit 240g

**Rupture
Victime de son succès**



Mini bouchée escargots 8,95 € le plateau

A réchauffer au four (3-5 min à 150-160°C)

52,65 € le kg

Mini vol au vent garni d'escargots (ou aspersa) et d'un beurre persillé

Allergènes : Céleri

Plateau de 16 pièces

**Rupture
Victime de son succès**



Nos amuses bouches surgelés

Canapés évasion 48,32 € le carton

Surgelé. Prêt à l'emploi.

86,29 € le kg

9 saveurs : Saumon fumé, tzatziki, concombre sur mini blinis / Chiffonnade de coppa, basilic sur cake aux olives / Chèvre affiné et figue rôtie sur pain de mie aux noix / Foie gras bloc, chutney mangue-abricot et sésame torréfié sur brioche perdue / Fromages, tomate mi-séchée sur cake à la tomate / Délice de saumon, oeufs de truite et fève de soja sur pain polaire / Fromage curry et crevette marinée paprika et cerfeuil sur pain de mie aux graines / Thon piquillos, câpres et olive noire sur pain de mie / Courgette et fromage de brebis sur pain de mie à la tomate.

Carton de 1 plateau de 63 pièces (7 canapés par saveur) soit 560g



Canapés séduction 54,86 € le carton

Surgelé. Prêt à l'emploi.

57,75 € le kg



7 saveurs : saumon fumé, cabécou et noix, saumon et graines de pavot, fromage ail et fines herbes, rillettes de canard et graines de courge, fromage blanc-poivrons rouges-base tomatée, jambon Serrano. Carton de 140 pièces (20 canapés par saveur), soit 950 g

Panaché de verrines cocktail..... 60,08 € le carton

Surgelé. Prêt à l'emploi.

50,07 le kg

4 saveurs : petits pois-fromage aux herbes poivron, noix de Saint-Jacques-tomates marinées, tartare de saumon-crème concombre, crevette façon tartare-crème ciboulette/tomates. 40 petites cuillères.

Carton de 40 pièces (10 verrines par saveur), soit 1,2 kg



Pain surprise aux noix..... 40,62 € le pain

Surgelé. Prêt à l'emploi.

47,79 le kg



Pain aux noix et à la farine de seigle.

5 saveurs : saumon fumé, jambon cuit, bacon, emmental, jambon sec.

Carton de 1 pain de 850g, soit 40 pièces (8 pièces par saveur)

Mini feuilletés cocktail..... 59,61 € le carton

Surgelé. A cuire.

25,80 le kg

4 saveurs : roulé épinard-ricotta, feuilleté saumon, feuilleté emmental, allumette tomate et légumes.

Carton de 208 pièces (52 feuilletés par saveur), soit 2,31 kg



Navettes cocktail..... 36,40 € le plateau

Surgelé. Prêt à l'emploi.

60,67 € le kg



4 saveurs : mousse saumon-aneth, mousse canard-orange, fromage ail-fines herbes, mousse de crabe. Carton de 1 plateau de 40 pièces (10 navettes par saveur) soit 600g

Mini snacks 62,77 € le carton

Surgelé. A réchauffer.

78,46 € le kg

4 saveurs : Panini chèvre tomate pesto, cheesburger, hot dog, kebab.

Carton de 2 plateaux de 24 pièces (soit 2x6 snacks par saveur), soit 800 g



Petits fours sucrés 52,75 € le carton

Surgelé. Prêt à l'emploi

71,77 € le kg



9 saveurs : 6 tartelettes citron, 7 carrés opéra, 6 financiers framboise, 7 entremets pistache, 4 éclairs café, 4 éclairs chocolat, 7 carrés pomme-cassis, 6 flans abricot, 6 tartelettes chocolat.

Plateau de 53 pièces, soit 735g

Boucherie Gallais

3 rue Robert Schuman

02 47 41 04 19

www.boucherie-gallais.fr

Photos non contractuelles / Imprimé par nos soins
Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour
Ne pas jeter sur la voie publique