Tables en fêtes 2026

Sur commande et sous réserve de disponibilité
Produit vendu à la pièce et non à la part
Produit à retirer à partir du 19 décembre
Prix indiqué en ttc

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 : 15 min au four à 150°C

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 : 15-20 min au four à 180°C



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 : 10-15 min au four à 150°C

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 : 10-15 min au four à 150°C

Cocotte de saumon et gambas

Morceaux de saumon, 1 gambas, accompagnés de courgettes, carottes et champignons noirs avec une sauce au Riesling et agrumes
1 pièce de 120g
6,95 € la pièce
57,92 € le kg



Allergènes : Crustacés, gluten, lait, mollusques, poissons, sulfites

Conseil de réchauffage : 12-15 min au four à 180°C avec le couvercle

Nos poissons cuisinés

Loups de mer sauce crustacés et Cognac



Loup de mer, sauce crémée au vin blanc et au Cognac
Barquette de 2,000 kg, 8 parts
57,87 € la pièce
28,94 € le kg, 7,23 € la part

Allergène : Lait, poissons, sulfites

Conseil de réchauffage : 10-15 min au bain-marie à l'eau frémissante ou à la casserole sur feu doux
25 min au four à 150°C couvert d'un papier aluminium

Noix de Saint-Jacques et gambas aux petits légumes



Noix de Saint-Jacques (*Zygochlamys Patagonica*, USA, Argentine ou Uruguay), et gambas pochées à la crème fraîche et vin blanc, julienne de légumes
Barquette de 1,800 kg, 9 parts
59,38 € la pièce
32,99 € le kg, 6,60 € la part

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

Conseil de réchauffage : 10-15 min au bain-marie à l'eau frémissante ou à la casserole sur feu doux ou aux micro-ondes en perçant le film (temps variable en fonction de la puissance de votre appareil)

Filet de lotte sauce à l'américaine



Filet de lotte, concassé de tomates et sauce à la crème et au vin blanc
Barquette de 2,000 kg, 8 parts
60,41 € la pièce
30,21 € le kg, 7,55 € la part

Allergène : Crustacés, lait, poissons, sulfites

Conseil de réchauffage : 10-15 min au bain-marie à l'eau frémissante ou à la casserole sur feu doux, 25 min au four à 150°C couvert d'un papier aluminium

Filet de saumon grillé sauce à l'oseille



Filet de saumon, sauce à la crème et à l'oseille
Barquette de 1,380 kg, 6 parts
42,41 € la pièce
30,73 € le kg, 7,07 € la part

Allergène : Lait, poissons, sulfites

Conseil de réchauffage : 10-15 min au bain-marie à l'eau frémissante ou à la casserole sur feu doux, 25 min au four à 150°C couvert d'un papier aluminium

Nos volailles cuisinées

Sauté de dinde sauce aux marrons



Sauté de dinde, marrons et sauce à la crème
Barquette de 1,720 kg, 8 parts
39,46 € la pièce
22,94 € le kg, 4,93 € la part

Allergène : Lait

Conseil de réchauffage : 10-15 min au bain-marie à l'eau frémissante ou à la casserole sur feux doux, 25 min au four à 150°C couvert d'un papier alu ou aux micro-ondes en perçant le film (temps variable en fonction de la puissance)

Chapon sauce crémée au Sauternes et cèpes



Cuisses de chapon sauce au Sauternes, avec cèpes et trompettes de la mort
Barquette de 1,680 kg, 6 parts
38,16 € la pièce
22,71 € le kg, 6,36 € la part

Allergène : Gluten, lait, sulfites

Conseil de réchauffage : 10-15 min au bain-marie à l'eau frémissante ou à la casserole sur feu doux, aux micro-ondes en perçant 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 et Cognac
Barquette de 1,440 kg, 6 parts
31,03 € la pièce
21,55 € le kg, 5,17 € la part

Allergène : Lait

Conseil de réchauffage : 10-15 min au bain-marie à l'eau frémissante ou à la casserole sur feu doux, aux micro-ondes en perçant le film (temps variable en fonction de la puissance de votre appareil)

Canette aigre douce et ses cranberries



Cuisse de canette, cranberries, sauce au miel et au vinaigre balsamique
Barquette de 1,700 kg, 6 parts
32,73 € la pièce
19,26 € le kg, 5,46 € la part

Allergène : -

Conseil de réchauffage : 10-15 min au bain marie à l'eau frémissante ou à la casserole sur feu doux, aux micro-ondes en perçant le film (temps variable en fonction de la puissance de votre appareil)

Poularde sauce Monbazillac



Cuisse de 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 : 10-15 min au bain-marie à l'eau frémissante ou à la casserole sur feu doux, aux micro-ondes en perçant le film (temps variable en fonction de la puissance de votre appareil)

Nos viandes cuisinées

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 : 10-15 min au bain-marie à l'eau frémissante ou à la casserole sur feu doux, aux micro-ondes en perçant le film (temps variable en fonction de la puissance de votre appareil)

Sauté de biche aux cranberries



Sauté de biche et ses cranberries à la sauce au vin (Beaujolais et Porto blanc)
Barquette de 1,500 kg, 6 parts
36,00 € la pièce
24,00 € le kg, 6,00 € la part

Allergène : Gluten, sulfites

Conseil de réchauffage : 10-15 min au bain-marie à l'eau frémissante ou à la casserole sur feu doux, aux micro-ondes en perçant le film (temps variable en fonction de la puissance de votre appareil)

Sauté de kangourou crème de cèpes



Sauté de kangourou, cèpes et sauce crémeuse
Barquette de 1,320 kg, 6 parts
29,50 € la pièce
22,35 € le kg, 4,92 € la part

Allergène : Gluten, lait

Conseil de réchauffage : 10-15 min au bain-marie à l'eau frémissante ou à la casserole sur feu doux, aux micro-ondes en perçant 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
16,78 € la barquette
16,78 € le kg, 2,80 € la part

Allergène : -

Conseil de réchauffage : 20-30 min au four à 140 °C en retirant 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 : 15-20 min au four à 150°C en retirant le film plastique

Ecrasé de pomme de terre à la truffe*



**Tuber aestivum vitt (1%)*
Barquette de 1,300 kg, 10 parts
23,07 € la pièce
17,75 € le kg, 2,31 € la part

Allergène : Fruits à coques, lait

Conseil de réchauffage : 15-20 min au four à 150°C en retirant le film plastique

Pomme paillasson



Préparation à base de pommes de terre
Barquette de 2,000 kg, 9 parts
27,63 € la pièce
13,82 € le kg, 3,07 € la part

Allergène : Lait

Conseil de réchauffage : 10 min au four à 150°C ou 3 min de chaque côté à la poêle avec un peu de matière grasse

Risotto crémeux au parmesan et champignons



Barquette de 1,500 kg, 10 parts
25,73 € la pièce
17,15 € le kg, 2,57 € la part

Allergène : Lait, oeuf

Conseil de réchauffage : 20 min au bain-marie 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
37,12 € la pièce
22,09 € le kg, 3,71 € la part

Allergène : Lait, sulfites

Conseil de réchauffage : 10-15 min au bain-marie à l'eau frémissante ou aux micro-ondes dans un plat adapté (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 au Madère
Barquette de 1,000 kg, 10 parts
18,80 € la pièce
18,80 € 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 2026

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



Boudin cocktail blanc ou noir ..... *11,65 € le paquet*
A poêler (3-5 min) — 23,30 € le kg
Paquet de 500g

Saucisse cocktail francfort ..... *7,70 € le paquet*
Plonger dans l'eau frémissante (3-5 min) — 25,67 € le kg
Paquet de 300g



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'escargot (*Helix locurum*, *pomatia* ou *aspersa*) et d'un beurre persillé
Allergènes : Céleri, gluten, lait, mollusques, œufs
Plateau de 16 pièces, soit 170g

Nos entrées froides

	Prix au détail (<1 kg)	
Saumon fumé tranché 1,8 kg env.	44,94 € le kg	€ le kg
Galantine d'oie forestière	22,57 € le kg	25,28 € le kg
Galantine de canard épices et miel	17,49 € le kg	19,59 € le kg
Galantine de chevreuil aux airelles	17,49 € le kg	19,59 € le kg
Pâté en croûte de poulet crème de Bresse*	22,82 € le kg	25,56 € le kg
Pâté en croûte traiteur**	19,95 € le kg	24,50 € le kg
Pâté en croûte de pintade aux morilles***	24,07 € le kg	26,96 € le kg

* Allergènes : Lait, pistaches
** Allergènes : Amandes, pistaches
*** Allergène : Pistache

Nos entrées chaudes

Boudin blanc nature 20x120g	Prix à venir	
Boudin blanc à l'ancienne 20x120g	Prix à venir	€ le kg
Boudin blanc forestier 20x120g	Prix à venir	€ le kg
Boudin blanc truffé 20x120g	Prix à venir	€ le kg

Nos volailles

Poids moyen et nombre de personnes donnés à titre indicatif, le poids des volailles pouvant variés 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	17,41 € le kg	400-500g	1-2 personnes
Chapon fermier PAC	12,98 € le kg	2,8-3,5 kg	10-12 personnes
Chapon fermier farci A/Os	12,98 € le kg	3,5-4 kg	10-12 personnes
Chapon fermier désossé farci	24,04 € le kg	3-4 kg	10-15 personnes
Cuisse de chapon	13,61 € le kg	400-600g	2-3 personnes
Suprême de Chapon	20,57 € le kg	400-600g	2-3 personnes
Chapon de pintade fermier PAC	16,69 € le kg	1,8-2,5 kg	5-7 personnes
Chapon de pintade fermier farci A/Os	16,69 € le kg	2-2,7 kg	5-7 personnes
Chapon de pintade désossé farci	27,64 € le kg	2-2,5 kg	6-10 personnes
Dinde fermière PAC	14,65 € le kg	3-3,5 kg	10-12 personnes
Dinde fermière farcie A/Os	14,65 € le kg	3,5-4 kg	10-12 personnes
Dinde fermière désossée farcie	23,74 € le kg	3-4 kg	10-15 personnes
Oie fermière PAC	19,99 € le kg	3-4 kg	8-10 personnes
Oie fermière farcie A/Os	19,99 € le kg	3,5-4,5 kg	8-10 personnes
Oie fermière désossée farcie	39,72 € 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	19,83 € le kg	1,8-2 kg	6-8 personnes
Suprême de pintade par 10 S/V	16,83 € le kg	1,8-2,2 kg	10 personnes
Suprême de pintade au détail	18,85 € le kg	180-220g	1 personne
Poularde fermière PAC	12,55 € le kg	1,6-2,2 kg	5-7 personnes
Poularde fermière farcie A/Os	12,55 € le kg	2,1-2,7 kg	6-8 personnes
Poularde fermière désossée farcie	25,00 € le kg	2-2,5 kg	8-10 personnes
Poulette de Racan PAC	14,45 € 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

Au détail (< 1 kg)

Paupiette	22,68 € le kg	25,40 € le kg
Rôti dans la noix	26,32 € le kg	29,48 € le kg
Rôti dans la noix façon Orloff	29,07 € le kg	32,56 € le kg
Ris de veau	36,95 € le kg	

L'agneau

Rôti dans le gigot	23,85 € le kg
Gigot A/Os préparé	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

Au détail (< 1 kg)

Côte de bœuf	27,50 € 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)	20,57 € le kg	23,04 € le kg
Tournedos parisien coupé (rond de tranche grasse)	22,68 € le kg	25,40 € le kg
Rôti dans le rumsteck	22,31 € le kg	24,99 € le kg
Pavé de bœuf dans le rumsteck	22,90 € le kg	25,40 € 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 ..... 57,39 € le kg
Rôti dans la noix (cuissot) ..... 28,43 € le kg
Pavé dans la noix (cuissot) ..... 33,23 € le kg
Sauté S/Os ..... 21,05 € le kg



Le sanglier

Rôti dans le filet ..... 29,50 € le kg
Rôti dans la noix (cuissot) ..... 26,90 € le kg
Sauté S/Os ..... 19,41 € 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

Cochon de lait de 7 kg environ ..... Prix à venir

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 cru

Foie gras cru extra frais ..... 45,89 € le kg
Foie gras cru extra éveiné frais ..... 47,48 € le kg
Foie gras cru extra éveiné congelé ..... 44,84 € le kg
Escalopes de foie gras surgelées 20x50g ..... 47,00 € le kg

Nos foies gras cuits



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*

Nos accompagnements pour le foie gras

Confit d'oignons ..... 2,99 € ttc/pièce
Pot de 140g soit 21,36 € ttc le kg

Confit de figues ..... 2,99 € ttc/pièce
Pot de 140g soit 21,36 € ttc le kg

Gelée au piment d'Espelette ..... 3,03 € ttc/pièce
Pot de 100g soit 30,26 € ttc 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

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 cuir. 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