

LES VOLAILLES

Tarif portion par personne

Rôti de dinde aux cèpes ou morilles ou marrons	7.90€
Rôti d'oie aux cèpes ou morilles	8.90€
Lapin farci aux cèpes ou morilles ou noix	8.50€
Pigeon désossé farci au foie gras	13.90€
ou champignons	10.90€
Ballotine de chapon sauce aux truffes	9.50€
Poussine de Bresse au ris de veau	13.90€
Canette à l'orange ou champignons	8.90€
Pintade désossée farcie aux raisins ou champignons	8.90€
Poularde de Bresse aux champignons	9.50€ par pers.
Chapon truffé ou au ris de veau	12.90€ par pers.

LES VIANDES

Tarif portion par personne

Dos de porcelet rôti à la bière (minimum 4 pers.)	7.90€
Filet de porcelet farci aux fruits ou champignons	7.00€
Filet de bœuf Wellington (brioché), sauce aux truffes (minimum 4 pers.)	12.90€
Selle d'agneau en croûte de foin (pour 2 pers.)	18.00€
Assortiment de ris de veau au choix : crème	7.00€
: morilles	8.50€
: cèpes	8.00€

ACCOMPAGNEMENTS

Tarif portion par personne

Purée de céleri + Purée panais	2.00€
Pommes Dauphine	2.50€
Flan de carottes au cumin	2.50€
Gratin de pommes de terre aux cèpes	3.00€
Purée de céleri et pomme de terre	2.00€
Purée truffée (tant pour tant beurre)	6.00€

DESSERTS

Tarif à la pièce

Buchette praliné croustillant	5.00€
Demi-sphère meringuée crème vanillée et poire rôtie	5.00€

Traiteur PLATS CUISINÉS

ARRÊT DES COMMANDES LE 22 DÉCEMBRE À 12H

LES ENTRÉES

Tarif portion par personne

PIÈCES APÉRITIVES

4 pièces10.00€ par pers.

FROIDES

Coquille de saumon	6.90€
Saumon Gravlax aux herbes sur un gros blini.....	6.50€
Pâté en croûte ris de veau aux truffes	10.00€
Verrine de homard avocat mangue	9.50€

CHAUDES

Bouchée à la reine (ris de veau)	5.00€
Saucisson truffé en brioche	5.00€
Velouté forestier	5.50€
Patates douces vanillées, Saint Jacques snackées et chips de lard	6.50€

LES POISSONS

Tarif portion par personne

Gambas sauce curry	8.00€
Cassolette de noix de Saint-Jacques	8.90€
Dos de Lotte Américaine	9.50€
Papillote de saumon aux légumes d'hiver	10.50€

LES GIBIERS

Tarif portion par personne

Les civets : sanglier / chevreuil / biche	7.50€
Lièvre à la royale (truffe et foie gras)	23.00€
Tournedos de sanglier au foie gras	10.50€



**Boucherie
Durif**
depuis 1962

Spécial Fêtes de Noël

04 73 91 36 11 • BOUCHERIEDURIF.FR

BOUCHERIE • RESTAURANT

TRAITEUR • SANDWICHERIE • BUFFET

Préparations Bouchères Crues

LES VIANDES & LE GIBIER

LE GIBIER

Lièvre mariné	29.90€
Lièvre à la royale	<i>selon cours de la truffe</i>
Noisette de chevreuil	49.90€ / kg
Gigot et civet de chevreuil mariné	31.90€ et 22.90€
Civet de biche marinée	20.90€ / kg
Rôti de biche marinée	25.90€ / kg
Pavé de biche marinée	28.90€ / kg
Civet de sanglier mariné	22.90€ / kg
Rôti de sanglier mariné (filet)	35.00€ / kg
Cuissot de sanglier mariné	25.90€ / kg
Faisan et perdreaux	<i>sur commande et selon la chasse</i>

LES RÔTIS

LE BŒUF

Rosbeef à la fourme d'Ambert	24.00€ / kg
Rosbeef aux pistaches	25.90€ / kg

LE VEAU

Rôti de veau a l'écorce d'orange	24.90€ / kg
Rôti de veau au lard fumé	24.90€ / kg
Rôti de veau façon Orloff	24.90€ / kg

L'AGNEAU

Délice d'agneau aux ris d'agneau	28.90€ / kg
Délice d'agneau aux pistaches	28.90€ / kg
Délice d'agneau au foie gras	32.90€ / kg
Gigot d'agneau au beurre d'escargot	28.90€ / kg

LE PORCELET

Jambon de porcelet	19.90€ / kg
Épaule de porcelet aux fruits secs	16.90€ / kg
Dos de porcelet aux fruits secs	18.95€ / kg
Dos de porcelet aux cèpes	19.95€ / kg
Dos de porcelet aux morilles	19.95€ / kg

LES PAUPIETTES

Géante pour 2 à 6 pers.	18.90€ / kg
Paupiette aux fruits (pruneaux abricots raisin) ..	15.90€ / kg
Paupiette à la fourme d'Ambert	14.90€ / kg
Paupiette aux ris de veau	30.90€ / kg

LE FOIE GRAS

Foie gras nature	112€ / kg	Foie gras pommes	120€ / kg
Foie gras espelette	118€ / kg	Foie gras figue	120€ / kg

LES VOLAILLES DÉOSSÉES & FARCIES

LES PIGEONS (1 pigeon pour 2 pers.)

Pigeon aux cèpes ou aux morilles	35.90€ / kg soit ± 18,00€ pièce
Pigeon au foie gras	38.90€ / kg soit ± 20,00€ pièce

LES CAILLES

Caille aux raisins	6.90€ pièce
Caille au foie gras	7.90€ pièce
Caille aux cèpes	6.90€ pièce
Caille aux morilles	6.90€ pièce
Caille truffée	8.00€ pièce

Vous pouvez choisir une garniture pour accompagner votre plat, voir la carte traiteur.

LA POUSSINE DE BRESSE

<i>(de 5 à 8 pers.)</i>	
Poussine de Bresse aux cèpes	27.90€ pièce
Poussine de Bresse aux morilles	28.90€ / kg
Poussine de Bresse aux ris de veau	31.95€ / kg
Poussine de Bresse truffée	<i>selon cours de la truffe</i>

LA CANETTE (de 5 à 8 pers.)

Canette à l'écorce d'orange confite	22.90€ / kg
Canette aux cèpes	23.90€ / kg
Canette aux morilles	23.90€ / kg



LA PINTADE (de 5 à 8 pers.)

Pintade aux cèpes	23.90€ / kg
Pintade aux morilles	23.90€ / kg
Pintade aux poires	22.90€ / kg
Pintade aux raisins	22.90€ / kg

LE LAPIN (de 1 à 8 pers.)

Lapin aux fruits secs (pruneaux, abricot)	22.90€ / kg
Lapin aux cèpes	23.95€ / kg
Lapin aux morilles	23.95€ / kg

L'OIE (de 2 à 8 pers.)

Rôti d'oie aux pommes sautées	25.90€ / kg
Rôti d'oie aux marrons	25.90€ / kg
Rôti d'oie aux cèpes	26.95€ / kg
Rôti d'oie aux morilles	26.95€ / kg

LA DINDE (de 2 à 8 pers.)

Rôti de dinde aux pommes sautées	22.00€ / kg
Rôti de dinde aux marrons	22.00€ / kg
Rôti de dinde a l'ananas	22.00€ / kg
Rôti de dinde aux cèpes	23.00€ / kg
Rôti de dinde aux morilles	23.00€ / kg

LE CHAPON (de 2 à 8 pers.)

Chapon aux cèpes	24.95€ / kg
Chapon aux morilles	24.95€ / kg
Chapon aux ris de veau	30.95€ / kg
Chapon truffé	<i>selon cours de la truffe</i>



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR *depuis 1962*



Boucherie DURIF

7 rue Saint Genès 63000 Clermont-Ferrand
04 73 91 36 11 • BOUCHERIEDURIF.FR

VOUS POUVEZ NOUS JOINDRE PAR TÉLÉPHONE OU PAR MAIL

LE GÉRANT

Jérémie Lautard : 04.73.91.36.11
Email : boucheriedurif@gmail.com

HORAIRES

Du mardi au samedi, de 8h à 19h
Fermeture du rayon boucherie de 14h à 15h,
du mardi au vendredi
Restaurant ouvert le midi uniquement
Casse-croûte sur réservation



Suivez-nous sur Instagram & Facebook...
boucherie_durif