

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 volaille sauce aux truffes	8.50€
Poussine de Bresse au ris de veau	12.90€
Canette à l'orange ou champignons	8.90€
Pintade désossée farcie aux raisins ou champignons	8.90€
Poularde de Bresse aux champignons	8.00€ 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 farcis aux fruits ou champignons	7.00€
Filet de bœuf Wellington (brioché), sauce aux truffes	12.90€
Selle d'agneau en croûte de foin (pour 2 pers.)	18.00€
Paleron de bœuf jus aux myrtilles	10.00€
Assortiment de ris de veau au choix : crème	7.00€
: morilles	8.50€
: cèpes	8.00€

ACCOMPAGNEMENTS POUR VIANDES ET VOLAILLES

Tarif portion par personne

Purée de céleri + Purée panais	2.00€
Pommes Dauphine	2.00€
Flan de carottes	2.50€
Gratin de pommes de terre aux cèpes	2.50€

ACCOMPAGNEMENTS POUR GIBIERS ET POISSONS

Tarif portion par personne

Purée de céleri et pomme de terre	2.00€
Purée truffée (tant pour tant beurre)	6.00€
Pomme dauphine	2.00€

DESSERTS

Buchette Mangue passion	4.50€ pièce
-------------------------------	-------------

Traiteur PLATS CUISINÉS

LES ENTRÉES

Tarif par personne

PIÈCES APÉRITIVES

4 pièces	10.00€ par pers.
----------------	------------------

FROIDES

Tartare de Saint-Jacques aux agrumes	5.00€
Saumon Gravlax aux herbes sur un gros blini	6.50€
Pâté en croûte Terre et Mer (volaille / homard)	9.00€

CHAUDES

Bouchée à la reine (ris de veau)	5.00€
Saucisson truffé en brioche	5.00€
Soupe de Homard, fenouil croquant lié au beurre d'estragon ..	7.50€

LES POISSONS

Tarif portion par personne

Gambas sauce curry	8.00€
Cassolette de noix de Saint-Jacques	8.90€
Saumon en croûte façon Koulibiac	9.50€
Dos de Lotte Américaine	9.50€
Croustade de Fruits de mer à la Bisque	6.50€

LES GIBIERS

Tarif portion par personne

Les civets : sanglier / chevreuil / biche	7.50€
Lièvre à la royale (truffe et foie gras)	23.00€
Chevreuil au poivre vert	8.00€
Sanglier aux pommes	8.00€



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	selon cours de la truffe
Noisette de chevreuil	49.90€ / kg
Gigue 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	sur commande et selon la chasse

LES RÔTIS

LE BŒUF

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

LE VEAU

Rôti de veau à l'écorce d'orange	24.90€ / kg
Rôti de veau au lard fumé	24.90€ / kg
Rôti de veau façon Orloff	24.90€ / kg
Rognonnade	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
Délice d'agneau aux rognons	28.90€ / kg
Gigot d'agneau au beurre d'escargot	28.90€ / kg
Gigot d'agneau aux rognons	29.90€ / 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 de la mer (bœuf et anchois)	14.90€ / 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 abricot	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

(de 5 à 8 pers.)	
Poussine de Bresse aux cèpes	25.90€ pièce
Poussine de Bresse aux morilles	25.90€ / kg
Poussine de Bresse aux ris de veau	30.95€ / kg
Poussine de Bresse truffée	selon cours de la truffe

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 à 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	selon cours de la truffe



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

Éric Durif : 06.60.30.36.36 ou 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