

LES VOLAILLES

Tarif portion par personne

| | |
|--|------------------|
| Rôti de dinde aux cèpes ou morilles ou marrons | 7.90€ |
| Rôti de dinde à l'ananas ou pommes sautées | 7.00€ |
| Rôti d'oie aux cèpes ou morilles | 8.90€ |
| Lapin farci aux pruneaux ou abricots | 8.00€ |
| Lapin farci aux cèpes ou morilles ou noix | 8.50€ |
| Pigeon désossé farci au foie gras | 13.90€ |
| ou champignons | 10.90€ |
| Caille farcie aux raisins ou champignons | 7.50€ |
| Caille truffée | 9.00€ |
| Poussine de Bresse en vessie (mini 6 pers.) | 12.90€ |
| Poussine de Bresse au ris de veau | 12.90€ |
| Canette à l'orange ou champignons | 8.90€ |
| Pintade desossée farcie aux raisins ou champignons | 8.90€ |
| Poularde de Bresse en vessie (minimum 6 pers.) .. | 12.90€ par pers. |
| Poularde de Bresse au ris de veau | 12.00€ par pers. |
| ou champignons | 8.00€ par pers. |
| Chapon truffé ou au ris de veau | 12.90€ par pers. |
| ou champignons | 8.00€ par pers. |

LES VIANDES

Tarif portion par personne

| | |
|---|------------------|
| Paupiette au ris de veau | 9.90€ |
| Rôti de veau à l'orange ou au lard fumé ou Orloff | 8.00€ |
| Gigot d'agneau de 7 heures (minimum 6 pers.) .. | 12.90€ par pers. |
| Jambon 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€ |

ACCOMPAGNEMENTS POUR VIANDES ET VOLAILLES

Tarif portion par personne

| | |
|-------------------------------|-------|
| Purée de céleri | 2.00€ |
| Timballe de riz sauvage | 1.00€ |
| Blinis | 1.50€ |
| Pommes Dauphine | 1.50€ |

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 | 1.50€ |

Traiteur PLATS CUISINÉS



LES ENTRÉES

FROIDES

| | |
|--|-------|
| Saumon fumé au bois de pommier sauce raifort | 5.00€ |
| Verrine grand format foie gras et persimon | 5.90€ |
| Foie gras de canard nature ou piment d'Espelette | 4.90€ |
| Verrine de saumon gravlax | 5.90€ |
| Foie gras de canard aux figues ou abricots secs | 4.90€ |
| Coquille de saumon | 4.00€ |

CHAUDES

| | |
|--|-------|
| Bouchée à la reine (ris de veau) | 5.00€ |
| Bouchée fruits de mer | 3.90€ |
| Saucisson truffé en brioche | 5.00€ |

LES TOASTS ET VERRINES APÉRITIVES

Gamme toast prestige

Gamme verrines et cuillères

LES POISSONS

Tarif portion par personne

| | |
|---|-------|
| Gambas sauce curry | 8.00€ |
| Pavé de saumon à l'oseille | 8.00€ |
| Cassolette de noix de Saint-Jacques | 8.90€ |
| 1/2 homard Bellevue | 8.90€ |

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 |
| Giguet 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 |

LES VOLAILLES DÉSOSSÉES & FARCIES

LES PIGEONS

(1 pigeon pour 2 personnes)

| | |
|--|---------------------------------|
| 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 personnes)

| | |
|--|--------------------------|
| 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 personnes)

| | |
|---|-------------|
| 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 personnes)

| | |
|----------------------------|-------------|
| 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 personnes)

| | |
|---|-------------|
| 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 personnes)

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| 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 personnes)

| | |
|--|-------------|
| 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 personnes)

| | |
|------------------------------|--------------------------|
| 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 |



PHOTO : Denis Pourcher • www.denis-pourcher.com

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

*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*