

LES MAÎTRES  
**BOUCHERS**

2024

POUR UN REPAS  
*d'exception*  
À LA MAISON

28A, rue de la Résistance, 74100 Annemasse  
+33 (0)4 50 37 67 87 • [contact@lesmaitresbouchers.fr](mailto:contact@lesmaitresbouchers.fr)

**NOS HORAIRES**

DU MARDI AU SAMEDI : 8h00 à 19h00 non-stop

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES : Dimanche 22 décembre  
de 8h00 à 12h30, les lundis 23 et 30 décembre de 8h00 à 19h00,  
les mardis 24 et 31 décembre de 8h00 à 14h00

# Au gré de vos envies

## MISES EN BOUCHE

Cake au foie gras & figues – 100 g	5,60 €/Pce
Cake au saumon & petits légumes – 100 g	4,60 €/Pce
Cake de Noël au chapon, cèpes & marrons – 100 g	4,90 €/Pce
Verrine cuivrée de Saint-Jacques & asperges – 35 g	3,50 €/Pce
Verrine dorée de saumon aux agrumes – 40 g	3,50 €/Pce
Verrine de Noël aux crevettes – 35 g	3,20 €/Pce
Verrine de foie gras à la pomme & spéculoos – 4x40 g	17,90 €/Bqt
Verrine de truite, fromage frais au citron – 6x40 g	12,90 €/Bqt
Plateaux de douceurs salées – 6 pièces/pers	8,80 €/Pers
<i>Mini-canelé magret de canard &amp; pommes, bonbon croustillant au foie gras, bonbon croustillant de Saint-Jacques, gougère, mini-soufflé aux champignons, mini-soufflé au saumon</i>	

## ENTRÉES FROIDES

Pâté en croûte triangle de caille aux abricots – 80 g/tr	34,80 €/Kg
Douceur foie gras & pommes façon tatin – 80 g	6,80 €/Pce
Foie gras de canard entier du Périgord « cuit au torchon » – 200 g	35,90 €/Pce
Foie gras de canard entier « Le Marbré » mi-cuit IGP Sud-ouest – 40 g/tr	134,50 €/Kg
Délice nordique au saumon – 110 g	6,80 €/Pce
Saumon fumé à l'ancienne JC David – 4 tr s/vide – 140 g	19,80 €/Pce
Saumon fumé tranché main JC David	98,80 €/Kg
Huîtres Papin – Marennes d'Oléron – Fine de Claire N°3 – panier de 2dz	35,00 €/Pnr
Huîtres Gillardeau – Marennes d'Oléron – Spéciales Gillardeau N°2 – panier 2dz	79,60 €/Pnr

## ENTRÉES CHAUDES

Escargots de bourgogne très gros – vendus à la douzaine	10,90 €/Dz
Boudin blanc à la truffe d'été 1% – 110 g	23,80 €/Kg
Boudin blanc aux morilles 3% – 110 g	21,80 €/Kg
Boudin blanc à l'ancienne « grande hermine » sans sel nitrité – 110 g	20,80 €/Kg
Bouchée de chapon aux champignons de Paris et morilles – 150 g	6,20 €/Pce
Risotto au foie gras en cassolette – 90 g	5,90 €/Pce
Cassoline de noix de Saint-Jacques & écrevisses au riesling – 130 g	9,80 €/Pce
Coquille Saint-Jacques à la normande – 190 g	8,40 €/Pce
Soufflé de la mer homard & écrevisses – 110 g	5,20 €/Pce
Tourte au ris de veau – 120 g	6,60 €/Pce

## Plats cuisinés

Pavé de chapon sauce aux morilles 225 g/part	44,60 €/Kg
Suprême de pintade, sauce riesling & cèpes	36,80 €/Kg
Sauté de poularde, sauce aux truffes 2,7% – 320 g/part	42,90 €/Kg
Sauté de biche aux cranberries – 250 g/part	33,80 €/Kg
Sauté de porcelet à la bière de Noël & sirop d'érable – 210 g/part	31,80 €/Kg
Gratin de Saint-Jacques aux fruits de mer – 350 g/part	29,50 €/Kg

## Accompagnements

Flan de potimarron aux éclats de châtaignes – 150 g	5,80 €/Pce
Fondue de poireaux aux girolles – 190 g/part	16,80 €/Kg
Fricassée de cèpes – 130 g/part	35,90 €/Kg
Marrons confits – 200 g/part	33,90 €/Kg
Gratin de courges aux châtaignes – 290 g/part	22,90 €/Kg
Pommes dauphines royales – 170 g/part soit 3 pièces	26,80 €/Kg
Gratin dauphinois – 300 g/part	18,80 €/Kg

# Nos volailles

## SÉLECTION DE PETITES VOLAILLES, DÉCOUPES & RÔTIS

Caille effilée tradition >240 g	21,80 €/Kg
Caille désossée en crapaudine	45,80 €/Kg
Caille farcie aux morilles	49,60 €/Kg
Caille farcie aux marrons	49,60 €/Kg
Cuisse de chapon jaune LR – 550 g/2 pers	21,80 €/Kg
Cuisse de poularde jaune LR – 425 g/1,5 pers	21,50 €/Kg
Suprême de chapon jaune LR – 475 g/2 pers	29,80 €/Kg
Suprême de poularde jaune LR – 325 g/1,5 pers	26,80 €/Kg
Rôti de chapon fermier – 800 g/3-4 pers	32,80 €/Kg
Rôti de chapon forestier – 800 g/3-4 pers	34,80 €/Kg
Rôti de poularde – 500 g/2,5 pers	29,80 €/Kg
Rôti de poularde farci aux morilles – 800 g/3-4 pers	31,80 €/Kg
Rôti de dinde farci forestier & marrons	
100 % Volaille – 1 kg/4-5 pers	24,80 €/Kg

## COLLECTION DE VOLAILLES FERMIÈRES ENTIÈRES EFFILÉES

### LA BRESSE, MAISON MIERAL

Canette « Excellence » – 2,3-3 kg/5-6 pers	24,50 €/Kg
Dinde AOP – 3,5-4,5 kg/6 pers	32,80 €/Kg
Oie pleine « Excellence » – 5-7 kg/6-7 pers	32,80 €/Kg
Pigeon « Excellence » – 450-500 g/2 pers	39,90 €/Kg
Pintade « Excellence » – 2-2,5 kg/4-5 pers	26,50 €/Kg
Poularde roulée AOP – 2,2-2,7 kg/4-5 pers	48,90 €/Kg
Poulet AOP – 1,5-1,8 kg/3-4 pers	25,80 €/Kg

### « PRINCE DES DOMBES » LABEL ROUGE, MAISON MIERAL

Canette de Barbarie – 2/2,4 kg/4-5 pers	16,50 €/Kg
Chapon jaune – 3,5-4,5 kg/5-6 pers	24,50 €/Kg
Dinde – 3,5-4,5 kg/5-6 pers	25,50 €/Kg
Pintade – 1,6-2,2 kg/4 pers	18,50 €/Kg
Poulet jaune – 1,6-2,6 kg/4 pers	14,80 €/Kg

### LE GERS, VOLAILLES DU PELON PLUMÉES À SEC

Chapon – 3,5 kg/5-6 pers	24,90 €/Kg
Dinde du Pelon – 3kg/5-6 pers	24,90 €/Kg
Mini Chapon du Pelon – 2,5 kg/4 pers	27,80 €/Kg
Poularde – 2 kg/4 pers	24,50 €/Kg

### LES LANDES, VOLAILLES JAUNES LABEL ROUGE

Chapon – 3,5-4 kg/5-6 pers	17,80 €/Kg
Dinde – 3,6-4,2 kg/5-6 pers	18,90 €/Kg
Mini Chapon – 2,5-2,9 kg/4 pers	18,80 €/Kg
Pintade chaponnée – 2,1-2,5 kg/4 pers	20,80 €/Kg
Poularde – 2,2-2,6 kg/4 pers	14,50 €/Kg

Tous les poids sont donnés à titre indicatif.  
Les volailles entières dites effilées sont pesées  
avant d'être préparées.

## MOMENTS DE CONVIVIALITÉ

**PIERRADES** : bœuf, veau, porc, agneau, dinde, poulet, canard, boudin blanc, lard fumé

**FONDUES** : bourguignonne, bressane nature ou panée, chinoise

**En options** : le bouillon ou l'huile de cuisson, sauces...

PLATEAUX DE CHARCUTERIES,  
DE FROMAGES À RACLETTE  
OU DE FROMAGES DE DÉGUSTATION

## LE PLUS DE LMB

Un guide de conseils  
de cuissons, vous sera remis  
avec votre volaille festive

## INFORMATIONS ET COMMANDES

Sur place et au  
**+33 (0)4 50 37 67 87**



## Menu Opéra

39,80 €

### MISE EN BOUCHE

Verrine coquetier au saumon & à la truffe  
**ou**  
Verrine coquetier artichaut & noisettes

### ENTRÉE FROIDE

Noix de Saint-Jacques façon tartare  
**ou**  
Foie gras de canard entier « Le Marbré » mi-cuit

### ENTRÉE CHAUDE

Cocotte de saumon & gambas parfumée aux agrumes  
**ou**  
Cassolette de ris de veau & morilles

### CŒUR DU REPAS

Pavé de chapon sauce aux morilles  
**ou**  
Filet de caille aux châtaignes, sauce au champagne  
**ou**  
Médaille de lièvre à la royale

### ACCOMPAGNEMENT

Embeurré de pommes de terre aux brisures de truffes d'été 1,5 %  
**ou**  
Crèmeux de marrons, noisettes & gelée de groseilles  
**ou**  
Pommes dauphines royales

## Menu Symphonie

29,80 €

### MISE EN BOUCHE

Mini crème brûlée au foie gras 20 %

### ENTRÉE FROIDE

Cornet de saumon  
**ou**  
Fraicheur de mangue & tartare de Saint-Jacques

### ENTRÉE CHAUDE

Boudin blanc à l'ancienne « grande Hermine »  
**ou**  
Tourte au canard & foie gras

### CŒUR DU REPAS

Cuisse de canette à l'orange  
**ou**  
Filet mignon de porc aux cèpes

### ACCOMPAGNEMENT

Gratin dauphinois  
**ou**  
Timbale d'écrasé de pommes de terre & patates douces aux marrons

## PAINS SPÉCIAUX

### Tradition

aux figues & framboises — 370 g 3,80 €/pce

Tradition aux noix — 300 g 3,30 €/pce

Seigle nature — 250 g 3,30 €/pce

Châtaigne aux figues — 200 g 3,80 €/pce

