

Joyeuses Fêtes 2024



L'équipe Label Côte

Toute l'équipe de Label Côte vous remercie pour votre fidélité tout au long de cette année 2024 et se réjouit d'être associée à vos repas de fêtes.

*Dates limites pour vos commandes :

Jusqu'au jeudi 19 décembre pour Noël
et jusqu'au jeudi 26 décembre pour le nouvel An.

Ouvertures et horaires exceptionnels :

Ouvertures des deux magasins
les dimanches 22 et 29 décembre de 8 h à 13 h.

Et les mardis 24 et 31 décembre
sans interruption de 7h à 17h30.

Fermeture les mercredis 25 et 31 décembre
ainsi que le mardi 7 janvier

Nous vous souhaitons à toutes et à tous
de belles fêtes de fin d'année 2024 !

L'équipe Label Côte.



Adresse des deux magasins :

12 place de la mairie - 37170 Chambray-lès-Tours

Tél : 02 47 28 30 26

Siret : 88530532600013

118 rue du Val de l'Indre - 37260 Monts

Tél : 02 46 46 95 60

Siret : 95193279700024



par Rudy Pichereau

CARTE TRAITEUR NOËL 2024

www.boucherie-labelcote.fr



NOUVEAU

Pensez à réserver

(Conditions au dos)

Cocktails et apéritifs

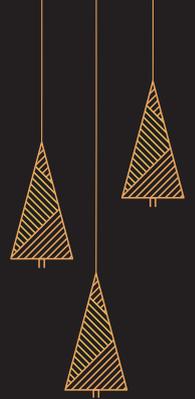
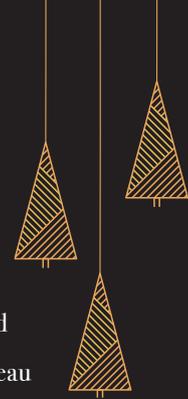
Pain surprise mixte (30 pièces)	29,90 € / pièce
Saltufo (saucisson truffé enrobage parmesan)	5,50 € / pièce
Cœuf de Noël (tartare de saumon et fromage frais truffé)	2,90 € / pièce
Assortiment petit four maison	3,90 € / 5 pièces
Mini pâté en croûte (magret de canard et abricot)	18 € / pièce
Verrine (saumon gravlax, fromage frais et ciboulette)	3,50 € / pièce
Verrine (foie gras et compotée de poire)	3,50 € / pièce
Mise en bouche saumon aux agrumes	3,20 € / pièce
Mise en bouche saint Jacques et asperges	3,20 € / pièce
Mini chou croquant à l'escargot couvert d'un beurre persillé	5,90 € les 6 pièces

Entrées froides

Cœuf Norvégien (fond d'artichaud, céleri rémoulade, œuf mollet, saumon fumé)	5,50 € / pièce
Saumon fumé d'Écosse extra	69,90 € / kg
Saumon gravlax Maison	69,90 € / kg
Demi-langouste à la Parisienne	19,90 € / pièce
Foie gras de canard entier, mi cuit	169,90 € / kg
Foie gras de canard aux poires tapées	155,90 € / kg
Pâté en croûte pyramide (canard et son médaillon, pistache, champignon)	38,90 € / kg
Pâté en croûte poulet crème de Bresse et morilles	38,90 € / kg
Bûche tourteau et homard	38,90 € / kg
Pain d'écrevisse et saint Jacques	38,90 € / kg
Opéra de saumon	4,20 € / pièce
Galantine de chapon aux pistaches	32,50 € / kg
Galantine de pintade au jurançon et amandes	30,90 € / kg

Entrées chaudes

Cassolette (langouste au champagne sur fondue de poireaux)	6,50 € / pièce
Soufflé aux morilles et truffe	4,60 € / pièce
Brioche d'escargot persillé aux cèpes	5,90 € / pièce
Brioche de canard confit aux riesling et pommes caramélisées	5,90 € / pièce
Escargots au beurre persillé	7,90€ les 12 pièces
Bouchée à la reine aux ris de veau	5,50 € / pièce
Feuilleté de st Jacques	5,80 € / pièce
Coquille st Jacques	6,95 € / pièce
Boudin blanc persillé	22,50 € / kg
Boudin blanc au foie gras 6% et oignon confit	26,90 € / kg
Boudin blanc truffé 4%	28,90 € / kg

Menus des Fêtes	
	
<i>Prestige</i> 34 € / Pers.	<i>Étoilé</i> 39 € / Pers.
Foie gras de canard	Foie gras de canard
Saumon fumé d'Écosse	Bûche de tourteau et homard
Soufflé aux morilles et truffes	Bouchée à la reine aux ris de veau
Suprême de poularde aux girolles et poêlée ardéchoise	Lotte à l'armoricaine, risotto butternut, parmesan et noisette

Plats cuisinés

Ballotin de chapon farci au foie gras et pain d'épice	10,90 € / la part
Suprême de poularde aux girolles	12,90 € / la part
Filet de bœuf en croûte (5 pers. minimum)	16,90 € / la part
Filet d'oie rôti aux marrons et poires tapées	12,90 € / la part
Filet de biche grand veneur	13,50 € / la part
Dos de flétan au Vouvray	14,90 € / la part
Lotte à l'armoricaine	15,90 € / la part

Accompagnements

Risotto risotto butternut, parmesan et noisette, pommes dauphines artisanales, flan de légumes, gratin dauphinois, poêlée ardéchoise	2,50 € / la part
--	------------------

Volailles fermières

Poulet de Bresse (4-5 pers)	19,90€ / kg	Dinde (8-10 pers)	19,90 € / kg
Pintade (4-5 pers)	13,50 € / kg	Pintade chaponnée (5-6 pers)	22,40 € / kg
Caille (1 pers)	4,50 € / pièce	Chapon (8-12 pers)	19,40€ / kg
Canette (4-5 pers)	14,80 € / kg	Chapon Gerbay (10-12 pers)	24,50 € / kg
Poulette de Racan (5-6 pers)	17,50 € / kg	Mini chapon Gerbay (6-8pers)	26,90 € / kg

Toutes nos volailles vous sont proposées avec une farce fine au choix : 19,90 € / kg

Noël : porc, veau, foie gras, pain d'épice et figues.

Forestière : porc, veau, boudin blanc, champignon et truffes.

Gourmande : porc, veau, foie de volailles, marron et armagnac.

Nos sauces maison pour accompagner vos viandes et volailles : 8€ Pièce (5-6 pers.)

Girolles, foie gras, grand veneur et pinot noir échalote.

Spécialités de fin d'année

Rôti de chapon (10-12 pers) ou demi (5-6 pers)	33,80 € / kg
Rôti de pintade (6-8 pers)	27,50 € / kg
Rôti de canette (6-8 pers)	28,90 € / kg
Rôti de filet de canard aux pêches et miel	31,90 € / kg

Farces au choix : Noël, forestière ou gourmande.

Gibiers

Biche :

Rôti filet	49,95 € / kg
Rôti cuissot	36,95 € / kg
Sauté	29,90 € / kg

Sanglier :

Rôti filet	38,80 € / kg
Sauté	24,90 € / kg
Chevreuil :	
Gigue	35,90 € / kg

Boeuf

Rôti filet	56,90 € / kg
Rôti à l'ancienne	31,95 € / kg
Tournedos filet	54,90 € / kg
Tournedos faux filet	46,80 € / kg
Côte de Bœuf Limousine	32,80 € / kg

Nos viandes d'exceptions

Côte de Galice maturée (disponible en rôti)	65,80 € / kg
Côte de Cachéna maturée	58,90 € / kg
Faux filet de Wagyu Japonais	29,25 € les 100g

Veau

Rôti orloff traditionnel	28,80 € / kg
Rôti orloff Noël (comté, bacon, tomates séchées et pesto)	29,90 € / kg
Rôti royal (boudin blanc, girolles, poitrine fumée)	31,90 € / kg
Paupiette aux ris de veau et champignons	26,80 € / kg

Agneau

Gigot entier (10-12 pers)	28,80 € / kg
Gigot raccourci (6-8 pers)	29,50 € / kg
Epaule façon gigot (6 pers)	23,95 € / kg
Melon d'épaule (6 pers)	27,90 € / kg
Carré nature ou au beurre	33,90 € / kg
Filet sans os ou au beurre	34,90 € / kg