



Label Côte

ARTISAN • BOUCHER • CHARCUTIER • TRAITEUR

par Rudy Pichereau



CARTE DES FÊTES 2025

www.boucherie-labelcote.fr



Chambray-lès-Tours & Monts

Pensez à réserver *

(Conditions au dos)



* Date limite pour vos commandes

Pour Noël, nous vous invitons à passer vos commandes jusqu'au **dimanche 21 décembre**

Pour le Nouvel an, les commandes seront acceptés jusqu'au **dimanche 28 décembre**

Ouverture et horaires exceptionnels

Nos deux magasins seront ouverts les **dimanches 21 et 28 décembre** de **8h00 à 13h00** pour vous accueillir.

Nous serons fermés les **mercredis 24 et 31 décembre** ainsi que du **dimanche 4 au mardi 6 janvier** inclu.

**Nous restons à votre disposition
pour vous conseiller et
préparer vos fêtes avec soin.**



Adresses des magasins :

12 place de la mairie - 37170 Chambray-lès-Tours
Tél : 02 47 28 30 26

118 rue du Val de l'Indre – 37260 Monts
Tél : 02 46 46 95 60



Toute l'équipe **Label Côte** vous remercie sincèrement pour votre fidélité et votre confiance tout au long de l'année.

Grâce à vous, notre passion du bon produit et du travail bien fait continue de vivre chaque jour.

Nous vous souhaitons de **joyeuses fêtes de fin d'année**, placées sous le signe du partage, **de la convivialité et du goût**.

Changement d'horaires sur le magasin de Chambray-lès-Tours

À partir du mercredi 7 janvier, votre boucherie Label Côte sur Chambray-lès-Tours ouvrira tous les matins du mardi au dimanche dès 8h.

Merci pour votre fidélité !



Cocktails et apéritifs :

Pain surprise mixte (30 pièces)	29,90 € / pièce
Saltufo (saucisson truffé enrobé de parmesan)	5,90 € / pièce
Œuf saumon (tartare de saumon et fromage frais truffé)	3,20 € / pièce
Œuf St Jacques (St Jacques et mandarine)	3,20 € / pièce
Assortiment petits fours maison	4,50 € les 5 pièces
Mini pâté en croute (magret de canard et abricot)	18 € / pièce
Verrine saumon (saumon gravlax, fromage frais et ciboulette)	3,50 € / pièce
Verrine canard (magret canard fumé, mousseline carotte et poivron grillé)	3,50 € / pièce
Mini chou croquant à l'escargot couvert d'un beurre persillé	6,90 € les 6 pièces
Mini burgers bœuf cheddar et pulled pork	13,20 € les 6

Entrées froides

Saumon fumé d'Écosse extra	74,90 € / kg
Saumon gravlax maison	69,90 € / kg
Demi-langouste à la Parisienne	21,50 € / pièce
Foie gras de canard entier, mi-cuit	169,90 € / kg
Pâté en croûte pyramide (canard et son médaillon, pistache, champignon)	42,50 € / kg
Pâté en croûte bressan (poulet, crème de Bresse et morilles)	39,90 € / kg
Terrine de saumon à l'oseille	34,90 € / kg
Terrine d'écrevisses et St Jacques	38,90 € / kg
Opéra de saumon	4,20 € / pièce
Galantine de chapon aux pistaches	32,50 € / kg
Galantine de chevreuil aux girolles	32,50 € / kg

Entrées chaudes

Cassolette de St Jacques au champagne sur fondue de poireaux	6,80 € / pièce
Soufflé aux morilles et truffes	4,60 € / pièce
Brioche de St pierre, butternut et champignons	6,50 € / pièce
Escargots au beurre persillé	8,90€ les 12 pièces
Bouchée à la reine aux ris de veau	6,50 € / pièce
Feuilleté de St Jacques	6,50 € / pièce
Coquille St Jacques	6,95 € / pièce
Boudin blanc traditionnel	22,50 € / kg
Boudin blanc au foie gras 6% et aux oignons confits	26,90 € / kg
Boudin blanc truffé 4%	28,90 € / kg

Menus de Fêtes



Prestige

35 € / Pers.



- Foie gras de canard
- Saumon fumé d'Écosse
- Soufflé aux morilles et truffes
- Suprême de poularde aux girolles et poêlée ardéchoise



Plats cuisinés

Ballotin de chapon farci au foie gras et figue / sauce foie gras	10,90 € / la part
Suprême de poularde rôti / sauce girolles	13,50 € / la part
Filet de bœuf en croûte sauce au poivre (5pers minimum).....	17,50 € / la part
Filet de biche grand veneur	13,90 € / la part
Caille farcie rôtie / sauce morille (sans os)	12,90 € / la part
Pavé d'Omble chevalier / sauce beurre blanc	14,90 € / la part
Lotte à l'armoricaine	15,90 € / la part

Étoilé

39 € / Pers.

- Foie gras de canard
- Opéra de saumon
- Bouchée à la reine aux ris de veau
- Lotte à l'armoricaine, risotto de butternut, parmesan et noisette



Accompagnements

Risotto de butternut, parmesan et noisette ou pommes dauphines artisanales ou flan de légumes ou gratin dauphinois ou poêlée de Noël (duo de champignons, marron et épinards au porto.....	2,50 € / la part
--	------------------

Volailles fermières

Poulet de Bresse (4-5 pers)	28,80€ / kg
Pintade (4-5 pers)	13,50 € / kg
Caille (1 pers)	4,90 € / pièce
Canette (4-5 pers)	14,80 € / kg
Poulette de Racan (5-6 pers)	17,50 € / kg
Dinde (8-10) pers)	19,90 € / kg

Pintade chaponnée (5-6 pers)	22,40 € / kg
Chapon (8-12 pers)	19,40€ / kg
Chapon Garbay (10-12 pers)	24,50 € / kg
Mini chapon Garbay (6-8pers)	26,90 € / kg
Oie fermière (6-7 personnes)	27,50 € / kg
Cuisse de poularde fermière	29,50 € / kg

Toutes nos volailles vous sont proposées avec farce fine au choix : 22,90 € / kg

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

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

Gourmande : porc, veau, foie de volaille, marron et Armagnac.

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

Aux girolles ou foie gras ou grand veneur ou 3 poivres.



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 (4 pers)	31,90 € / kg
Ballotin de pouarde au ris de veau et girolles (2 pers)	29,90 € / la part

Farces au choix : Noël, forestière ou gourmande.

Gibiers

Biche :

Rôti filet	54,90 € / kg
Rôti cuissot	36,95 € / kg
Sauter	29,90 € / kg

Sanglier :

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

Boeuf

Rôti filet	62,80 € / kg
Rôti à l'ancienne	34,80 € / kg
Tournedos filet	59,90 € / kg
Tournedos faux filet	48,80 € / kg
Côte de Bœuf Limousine	34,90 € / kg

Nos viandes d'exception

Côte de Galice maturée (disponible en rôti)	78,50 € / kg
Côte de Jersey (disponible en rôti)	71,90 € / kg
Faux-filet de Wagyu Japonais	29,25 € les 100g
Picanha de Wagyu Japonais	22,50 € les 100g
Angus Black Pearl	65,90 € / kg

Veau

Rôti Orloff	30,80 € / kg
Rôti Orloff noël (comté, bacon, tomates séchées et pesto)	31,80 € / kg
Rôti Royal (boudin blanc, girolles, poitrine fumée)	33,50 € / kg
Paupiette aux ris de veau et champignons	26,80 € / kg

Agneau

Gigot entier (10-12 pers)	31,50 € / kg
Gigot raccourci (6-8 pers)	31,90 € / kg
Épaule façon gigot (6 pers)	26,50 € / kg
Melon d'épaule (6 pers)	29,90 € / kg
Carré nature ou au beurre	34,90 € / kg
Filet sans os au beurre	38,50 € / kg