BOUCHERIE LEROUX

TRADITION & QUALITÉ DEPUIS 2000

CHARCUTIER TRAITEUR

MENU TRAITEUR DECEMBRE 2026



2026

LA FERME CHOLETAISE

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

17, rue Jacques Cathelineau (Quartier Libération) - 49300 Cholet - **02 41 58 18 51**

Apéritifs & entrées

Apéritifs

- Pain surprise étoilé 40 pièces (saumon fumé, jambon sec, rôti de bœuf cuit, fromage) ..... **44,00 €**
- Mini burger de foie gras et son chutney ..... **2,10 €/pce**
- Mini blinis et sa mousse de saumon fumé et pommes ..... **3,55 €/pce**
- Mini gaufre de boudin blanc et son confit d'oignons ..... **2,00 €/pce**
- Mini verrine de saumon et pommes granny ..... **2,00 €/pce**
- Mini verrine de la mer crabe et Saint Jacques ..... **2,20 €/pce**
- Mini verrine de la mer saumon et Saint Jacques ..... **2,20 €/pce**
- Apéro box (mini saucisson nature) ..... **8,20 €/pce**

Pensez à vos commandes !

Pour Noël
avant le samedi 19 décembre impératif

Pour le Nouvel an
avant le samedi 26 décembre impératif



Entrées chaudes

- Bouchée à la reine aux ris de veau ..... **7,00 €/pce**
- Cassolette de fruits de mer aux noix de St Jacques ..... **9,00 €/pce**
- Boudin blanc nature et truffé « maison avec porc fermier » ..... **voir magasin**
- Escargot de bourgogne « maison » beurre persillé ..... **0,83 € /pce**

Entrées froides

- Saumon Gravlax/saumon fumé ..... **75,00 €/kg**
- Foie gras au Monbazillac « maison » ..... **142,00 €/kg**
- Délice de tourteau et homard ..... **42,00 €/kg**
- Terrine de Saint Jacques ..... **44,00 €/kg**
- Pâté croûte pyramide des saveurs ..... **33,90 €/kg**
- Pâté croûte de pintade aux morilles ..... **37,50 €/kg**
- Galantine de cerf grand veneur ..... **28,90 €/kg**
- Ballotine de faisan ..... **30,80 €/kg**
- Rillettes de poulet ..... **22,00 €/kg**

Découvrez notre nouveau site !

Toute l'année, retrouvez tous nos produits sur
www.leroux-boucher-traiteur.fr



Suggestion de présentation - Visuel non contractuel

Volailles & gibiers

Volailles fermières / Label rouge (Landaise)

- Dinde (3,6 kg à 4,2kg) ..... **20,20 €/kg**
- Mini Chapon (2,5kg à 2,9kg)) ..... **17,80 €/kg**
- Chapon (3,5 kg à 4 kg) ..... **17,80 €/kg**
- Chapon de pintade (2,1 kg à 2,5kg) ..... **21,80 €/kg**
- Poularde (2,2kg à 2,6kg) ..... **15,10 €/kg**

Volailles de Bresse

- Poularde ..... **55,90 €/kg**
- Chapon ..... **67,90 €/kg**
- Poulet ..... **33,90 €/kg**



- Oie fermière (Anjou) ..... **31,50 €/kg**
- Cuisse de chapon (3 pers) ..... **22,60 €/kg**
- Suprême de chapon ..... **31,00 €/kg**
- Cuisse de chapon de pintade ..... **25,30 €/kg**
- Suprême de chapon de pintade ..... **31,60 €/kg**
- Pintade ..... **14,50 €/kg**
- Canette ..... **15,30 €/kg**
- Caille ..... **23,40 €/kg**

Nous avons la possibilité de farcir notre gamme de volailles festives : 25,90 €/kg

A base de volaille :

Farce de volailles aux morilles et Armagnac
Farce de volailles aux marrons
Farce de volailles figues abricot

A base de porc :

Farce de Noël (porc, veau, foies de volailles, Cognac, œufs, petits suisses)
Farce de porc foie gras et confit d'oignons
Farce de porc aux marrons et raisins

Nous avons la possibilité de cuire votre volaille avec un supplément de **6€ par pièce**

Gibiers

- Sauté de cerf ..... **19,50 €/kg**
- Pavé de cerf ..... **38,50 €/kg**
- Rôti de sanglier ..... **15,00 €/kg**

Nous vous offrons les sauces d'accompagnements « maison » :

Sauce grand veneur
Sauce aux airelles
Sauce chasseur
Sauce bordelaise

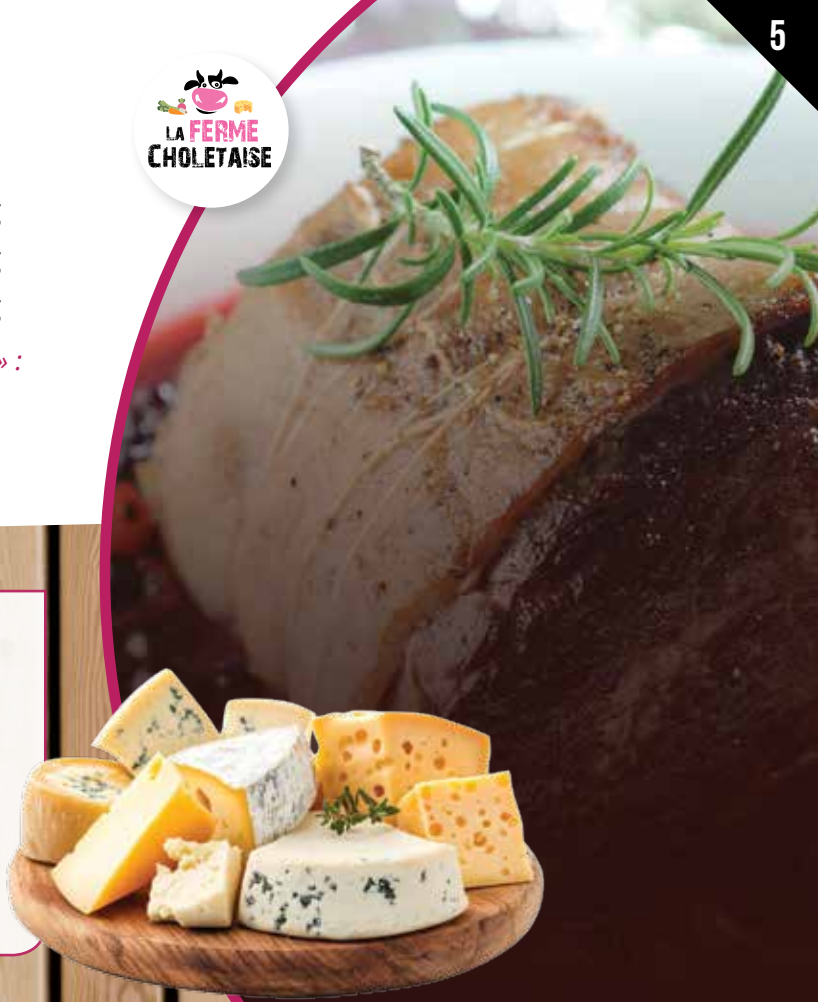


Pensez à vos plateaux de fromages !

Tomme, chèvre...

Maison GABORIT Maulévrier,
Maison GABORIT Yzernay,
Ferme des Ptits Brillet Ombrée d'Anjou

www.leroux-boucher-traiteur.fr



Suggestion de présentation - Visuels non contractuels

Spécialités bouchères crues

Nos volailles festives désossées

- Rôti de pintade fermière * ..... 38,50 €/kg
- Rôti de canette farci * ..... 31,50 €/kg
- Rôti de chapon farci * ..... 38,50 €/kg
- Rôti de chapon pintade farci * ..... 44,10 €/kg
- Rôti de poularde farci * ..... 35,90 €/kg

*** FARCE AUX CHOIX**

Farce de volailles aux morilles et Armagnac
Farce de volailles aux marrons
Farce de volaille figues abricot
Farce de porc foie gras et confit d'oignons
Farce de porc aux marrons et raisins



Veau

- Orloff ..... 31,85 €/kg
- Noix pâtissière et quasi ..... 36,10 €/kg
- Filet ..... 58,00 €/kg

Agneau / sélectionné par la boucherie

- Gigot ..... 32,00 €/kg
- Gigot cavaillon aux girolles ..... 32,50 €/kg
- Epaule en rôti (sans os) ..... 40,50 €/kg
- Epaule cavaillon aux girolles ..... 53,00 €/kg
- Epaule semi désossée ..... 35,80 €/kg
- Carré simple ou croisé ..... 39,80 €/kg
- Couronne ..... 39,80 €/kg

Bœuf blonde Aquitaine

Sélectionné par la boucherie

- Rôti bœuf à l'ancienne (bardé au gras de bœuf) ... 36,50 €/kg
- Rôti de bœuf tende de tranche ..... 36,50 €/kg
- Côte de bœuf ..... 36,95 €/kg
- Filet (en rôti ou en tournedos) ..... 62,40 €/kg
- Contre filet de bœuf (en rôti ou en tournedos) ... 58,30 €/kg
- Rumsteck (en rôti ou en tournedos) ..... 40,20 €/kg

Toutes nos viandes rouges sont maturées minimum 10 jours

Cheval (toute l'année)

- Rôti ..... 31,40 €/kg
- Filet ..... 51,00 €/kg
- Steak ..... 36,90 €/kg



Suggestion de présentation - Visuel non contractuel

Plats cuisinés

Poissons

- Pavé d'omble chevalier sauce citron et aneth ..... **17,50 €/part**
- Filet de sandre sauce champagne ..... **15,90 €/part**

Viandes

- Pavé d'autruche sauce champignons (125 gr) ..... **12,90 €/part**
- Pavé d'autruche sauce champignons et ses pommes dauphines ..... **14,00 €/part**
- Pavé de cerf sauce gd veneur (150 gr) ..... **13,80 €/part**
- Pavé de cerf et son gratin dauphinois (200 gr) ..... **16,90 €/part**
- Pavé de veau sauce morilles (150 gr) ..... **16,50 €/part**
- Pavé de veau sauce morilles et son palet de légumes ..... **20,00 €/part**
- Sauté de cerf aux pruneaux et Armagnac (300 gr) ..... **16,50 €/part**
- Sauté de cerf aux pruneaux et Armagnac et son gratin dauphinois ..... **19,90 €/part**

Légumes

- Fondue de poireaux aux girolles (200grs/per) ..... **15,40 €/kg**
- Pommes dauphines (5 pièces par personne) ..... **14,50 €/kg**
- Râpé de pommes de terre ..... **1,20 €/pce**
- Palet de légumes (environ 100grs) ..... **3,70 €/pce**
- Gratin de légumes du jardin (carottes, choux fleurs pommes de terre Brocolis) ..... **1,50 €/pce**
- Gratin dauphinois ..... **20,50 €/kg**
- Purée de patates douces ..... **8,90 €/kg**



Nos menus

Menu Gasrtonomique
26,70 € / pers

Pâté croûte pyramide
des saveurs (150gr)

****

Filet d'omble chevalier
sauce citron et aneth

****

Fondue de poireaux
aux girolles (200gr/per)

Pensez à nous commander vos plateaux de fromages !



Suggestion de présentation - Visuel non contractuel

Nos menus

Menu Prestige
23,50 € / pers

Bouchée à la reine
ou cassolette de fruits de mer (+2€)

****

Pavé de cerf (sauce au choix)
et son gratin dauphinois

ou

Pavé de veau sauce morilles
et son palet de légumes

Pensez à nous commander vos plateaux de fromages !



Suggestion de présentation - Visuel non contractuel

Nos menus

Menu Plaisir
19,20 € / pers

Cassolette de fruits de mer
aux noix de St Jacques

****

Rôti de chapon farci
morilles Armagnac (200gr)

****

Gratin de légumes du jardin (100gr)
Purée de patates douces (100gr)

Pensez à nous commander vos plateaux de fromages !



Suggestion de présentation - Visuel non contractuel

SYLVIE & JEAN-PIERRE LEROUX
ET TOUTE LEUR ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT
DE MERVEILLEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !



BOUCHERIE LEROUX
TRADITION & QUALITÉ DEPUIS 2000
CHARCUTIER TRAITEUR

Sylvie & Jean-Pierre

17, rue Jacques Cathelineau
(Quartier Libération)
49300 Cholet





Découvrez notre boutique !

Horaires ouverture magasin :
> Jeudi 24 et 31 décembre 8h à 16h sans interruption
> Vendredi 25 décembre 8h à 12h30
> Fermé vendredi 1er janvier

Pensez à vos commandes
Pour Noël : avant le samedi 19 décembre impératif
Pour le Nouvel an : avant le samedi 26 décembre impératif

02 41 58 18 51
Suivez-nous sur Facebook !

Découvrez notre nouveau site !
Toute l'année, retrouvez tous nos produits sur
www.leroux-boucher-traiteur.fr

Crédits photos Fotolia- Visuels non contractuels
Réalisation : lesagencesduweb.fr - 06 13 83 22 86