



Maison Buffard

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

TOUR DE FRANCE DE NOS RÉGIONS

---



# Hauts-de-France

Entrées	Fine tarte au Maroilles	3.50
Plats	Carbonnade de gibier Boeuf en croûte mariné à la bière, sauce Cheddar	12.20 15.00
Garnitures	Poêlée Flamande (Pommes dunkerque, oignons, choux de bruxelles, lard) Endives braisées au sirop de Liège	3,10 3,10

# Île-de-France

Entrées	Tarte fine aux oignons et champignons, gratinée Œuf poché dans une crème d'asperges	3.50 3.50
Plats	Lièvre à la Royale Boeuf Wellington à la menthe, ketchup de champignons	12.20 15.00
Garnitures	Frites tricolores (pommes de terre, betteraves, patates douces) Laitue braisée au sirop de Liège	3.10 3.10

# Grand Est

Entrées	Bouchée à la reine au ris de veau Flammekueche	4.40 3.50
Plats	Terre-mer de Poularde, moules au Champagne Choucroute Royale 8-10 personnes (dont un jambon à l'os entier à partager) Faisan Noëlique en cocotte	15.00 74.90 9.20
Garnitures	Purée champenoise Choucroute au riesling	3.10 3.10

# Normandie

Entrées	Coquille Saint-Jacques à la normande	5.70
Plats	Carré d'agneau braisé, pesto de roquette Duo de mignons, cidre brut, chorizo Boeuf en croûte au camembert coulant	11.20 8.20 15.00
Garnitures	Pommes/poires flambées au Whisky Taglioni à l'encre de seiche	3.10 3.10

# Bretagne

Entrées	1/2 Langouste à la parisienne Oeuf Norvégien Tarte fine aux artichauts Terrine de poissons	19.90 7.80 3.50 3.50
Plats	Joue de Lotte et noix de Saint-Jacques, sauce Armoricaïne Raie au pamplemousse	13.20 11.20
Garnitures	Riz sauvage, beurre de citron Purée Bretonne de légumes blancs	3.10 3.10

# Pays de Loire

Entrées	Mini-choux au Foie gras (la pièce)	1.50
Plats	Oie d'Anjou rôtie aux griottes Chevreau cuit dans son lait, sariette et ail sauvage	16.20 11.20
Garnitures	Légumes braisés de saison	3.10

## Centre - Val de Loire

Entrées	Rillette Maison et Andouille Tarte fine crottin de chèvre, miel et romarin	4.10 3.50
Plats	Tourte de volaille vigneronne Pintade rôtie au curry, amandes et fruits secs	6.50 10.20
Garnitures	Lentilles parfumées, Boulghour, blé, citron Galettes de pommes de terre	3,10 3,10

## Aquitaine

Entrées	Tarte fine aux deux boudins Feuilleté au foie gras Magret fumé roulé au chèvre, marinade d'aromates (la pièce)	3.50 4.50 1.20
Plats	Tête de veau Chirac Dinde farcie, noix du Périgourd, pommes et mangue Filet de boeuf en croûte, sauce Périgourd	9.20 11.20 22.50
Garnitures	Poêlée forestière (pommes de terre, haricots verts, champignons)	3.10

## Occitanie

Entrées	Médaille de foie gras (~50gr) Vol au vent de Brandade	9.40 4.40
Plats	Cassoulet Royal 8-10 personnes (dont un jambon à l'os entier à partager) Le roulé de veau Ardéchois (jambon d'Ardèche, châtaignes)	97.50 11.20
Garnitures	Mélange d'automne (marrons, champignons poêlés, crème, persillade)	3.10

## Auvergne Rhônes-Alpes

Entrées	Assiette de cochonnailles Tarte fine Bourbonnaise (Cantal, pommes de terre, huile de truffe)	4.10 3.50
Plats	Poule fermière sauce Suprême Filet de canard laqué à l'orange	10.20 10.20
Garnitures	Petits pois cuisinés, carottes Vichy Riz poêlé aux légumes (Carottes, oignons, petits pois)	3.10 3.10

## Provence - Alpes Côte d'Azur

Entrées	Pissaladière	3.10
Plats	Dos de cabillaud en Bouillabaisse Brasicoles de cheval (roulé emmental et grison de Alpes), caramel de soja Agneau croustillant et tian de légumes	13.20 11.20 12.20
Garnitures	Flan de courgettes au basilic	3.10

## Bourgogne Franche-Comté

Entrées	Douzaine d'escargot farcis Œuf poché dans une crème de champignons	6,60 3,50
Plats	Poularde au Vin jaune, morilles Chapon farci sauce forestière Lapin à l'ancienne, moutarde fine, à l'estragon	15,00 12,20 9,20
Garnitures	Écrasé de pommes de terre, au beurre Maître d'hôtel	3,10



# Corse



Entrées	Tarte fine de tomates, huile d'olive, anchois	3.50
Plats	Cannelloni de veau, olives, tomates séchées	8.20
	Canette glacée aux clémentines	10.20
	Stuffatu di Capra (ragoût de cabri)	11.20
	Civet de sanglier en daube rosée	12.20
Garnitures	Polenta	3.10

# Outre-Mer



Entrées	Assortiment de saucisses cocktail	4.10
	Accras maison (6 pièces)	4.10
Plats	Jambon en croûte au Porto	9.20
	Cochon de lait, sauce petit piment	11.20
	Carré de porc bien doré, sauce chien	9.20
Garnitures	Garnitures Antillaises (plantain, haricots rouges, riz)	3,10

# Mezze / Apéritifs festifs

Tzatziki maison (Concombres frais)	2,20€ les 100gr
Ktipiti maison (Poivrons marinés)	2,20€ les 100gr
Houmous de betterave à la feta	2,20€ les 100gr
Crème de fourme d'Ambert	2,20€ les 100gr
Tapenade maison	2,20€ les 100gr
Involtini de Jambon de Pays	1.20€ la pièce



Une large gamme de fromages et de vins régionaux vous attendent en magasin...



La Maison Buffard

vous souhaite

d'agréables moments de fêtes !

**JOURNÉE CONTINUE**  
**Les 24 décembre & 31 décembre**



**Horaire d'ouverture**

**Mardi - Vendredi : 9:00 - 13:00 / 15:30 - 19:30**

**Samedi : 9:00 - 13:00 / 15:30 - 19:00**

**Dimanche matin : 9:00 / 13:00**

**Fermé les lundis**

**Fermé le 25 décembre**

**Ainsi que le 1er et 2 janvier**

---

**Commandes à passer uniquement en magasin ou par écrit au plus tard :  
le 19 décembre pour Noël & le 24 décembre pour S<sup>t</sup> Sylvestre**

**1 rue Jean Jaurès 94600 Choisy-le-Roi**

**Tel : 01 48 84 70 03**

**courriel : [boucherie\\_buffard@yahoo.fr](mailto:boucherie_buffard@yahoo.fr)**

**[www.boucherie-traiteur-buffard.fr](http://www.boucherie-traiteur-buffard.fr)**