

# PASSEZ DÈS À PRÉSENT VOTRE COMMANDE EN BOUCHERIE

43 rue du Cherche-Midi,  
75006 PARIS - 01 42 22 35 52

51 rue de Lévis,  
75017 PARIS - 01 47 63 71 23

208 bis rue de Grenelle,  
75007 PARIS - 01 47 05 04 65

35 bd. Haussmann, Lafayette Gourmet,  
75009 PARIS - 01 40 23 52 67

35 rue d'Auteuil,  
75016 PARIS - 01 45 25 23 37



Retrouvez nos conseils de préparation sur  
[www.maisonlebourdonnec.com](http://www.maisonlebourdonnec.com)

MAISON  
LE BOURDONNÉC  
Bouchers engagés depuis 1987

## PROFITEZ

### DE NOS RECETTES FESTIVES

DU 20 NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE



Passez votre commande avant le 18 décembre  
*Toutes nos recettes sont faites maison*

# Le foie gras

**Foie gras de canard mi-cuit** ..... 69 € pièce  
Maison Le Bourdonnec, ballotine 300 g sous vide ..... 230 € le kg

**Foie gras de canard mi-cuit à la part** ..... 230 € le kg  
Maison Le Bourdonnec

*Foie gras Maison Le Bourdonnec : recette maison confectionnée dans nos boucheries parisiennes, le foie gras de canard mi-cuit Maison Le Bourdonnec est finement relevé.*

# Le bœuf

**Côte de bœuf** ..... *A la poêle ou au four selon épaisseur*  
L'incontournable, maturation environ 40 jours ..... 95 € le kg  
Selection premium ..... 150 € le kg

**Bœuf Wellington recette maison** ..... *Cuisson au four*  
..... 200 € le kg

QUANTITÉS LIMITÉES | EXCLUSIVEMENT SUR COMMANDE

*Ferme de Fajac/ferme de Lihut : un élevage à l'herbe en extérieur toute l'année, permettant d'obtenir de belles pièces bien persillées et marbrées avec un gras noisette.*

# L'agneau

**Gigot d'Agneau des prés-salés (AOP)**  
Épaule d'agneau des prés-salés, 4 à 5 convives ..... 95 € le kg  
Gigot d'agneau des prés-salés, 6 à 8 convives ..... 120 € le kg

**Agneau de lait des Pyrénées, mariné aux herbes** ..... *Cuisson au four*  
Épaule d'agneau de lait, 2 convives ..... 45 € le kg  
Gigot d'agneau de lait, 3 à 4 convives ..... 60 € le kg

*Axuria : éleveurs des vallées basques et pyrénéennes et bêtes nées et élevées sur une seule exploitation, nourries exclusivement au lait de leurs mères, conférant à la viande une texture très fondante.*

**Gigot de 7 heures de Noël** ..... *A réchauffer*  
Gigot d'agneau, 5 à 7 convives ..... 55 € le kg

*Agneau laiton : fermes familiales selon les traditions de la région, les agneaux sont nourris par le lait de leurs mères le temps nécessaire et commencent à brouter. L'alimentation peut être complétée par des céréales ou des pois. Une viande rosée et moelleuse, tendre et juteuse.*

# La volaille

Toutes nos volailles peuvent également être commandées nature.

**Volaille en demi-deuil, dans sa terrine** ..... *Cuisson au four*  
**Garniture vitelotte et grenaille**  
Poularde de Bresse AOP, 3 à 5 convives ..... 395 € pièce  
Chapon de Bresse AOP, 6 à 8 convives ..... 495 € pièce

QUANTITÉS LIMITÉES | EXCLUSIVEMENT SUR COMMANDE

**Volaille entière farcie** ..... *Crue, à cuire*  
**Farce à base de veau et foie de volaille**  
*Allergènes : Lait, Pistaches, Raisin secs*

Poulette de Bresse AOP, 2 à 4 convives ..... 45 € le kg  
Pintade chaponnée Tauszin, 4 à 6 convives ..... 42 € le kg  
Poularde bio ferme de Kerguilavant, 3 à 6 convives ..... 45 € le kg  
Poularde Tauszin, 3 à 6 convives ..... 45 € le kg  
Poularde de Bresse AOP, 3 à 6 convives ..... 78 € le kg  
Dinde landaise Tauszin, 6 à 9 convives ..... 39 € le kg  
Chapon bio ferme de Kerguilavant, 6 à 9 convives ..... 55 € le kg  
Chapon de Bresse AOP, 6 à 9 convives ..... 89 € le kg

*Ferme de Kerguilavant : avec un savoir-faire et une culture de génération en génération, la famille Kernevez pratique une agriculture et un élevage biologiques labellisés.*

*Volaille de Bresse AOP : élevage d'appellation régionale, la Gauloise blanche de Bresse est nourrie de produits garantis sans OGM, céréales, lait et nourriture de prairie, lui conférant une chair tendre, savoureuse et juteuse.*

*Tauszin : un savoir-faire familial, des bêtes élevées en plein air toute l'année et nourries au maïs produit sur place, pour une chair tendre et moelleuse.*



**Poularde**

Femelle du chapon, jeune poule abattue avant la ponte.  
Chair tendre et goûteuse.  
Poids net farci : 2 à 2,5 kg.



**Pintade chaponnée**

Assez petite et maigre (5% de matière grasse)  
Poids net farci : 1,7 à 2,3 kg.



**Chapon**

Jeune coq mâle castré, âgé de 5 mois minimum.  
Chair ferme et moelleuse.  
Poids net farci : 3 à 4 kg.



**Dinde**

Femelle, âgée de 5 mois minimum.  
Chair la plus maigre des volailles.  
Poids net farci : 4 à 6 kg.