

MAISON  
LE BOURDONNEC  
Bouchers engagés depuis 1987

# PASSEZ DÈS À PRÉSENT VOTRE COMMANDE EN BOUCHERIE

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

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

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

## PROFITEZ

DE NOS RECETTES FESTIVES

DU 20 NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE



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

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

# Le foie gras

L'art du fait Maison en toute élégance

**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

Des pièces d'exception issues de notre propre élevage

**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  
180 € le kg

QUANTITÉS LIMITÉES | EXCLUSIVEMENT SUR COMMANDE

Ferme de Fajac en val : 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

La simplicité d'une cuisson maîtrisée... A partager en toute convivialité

**Agneau laiton du Limousin confit** ..... A réchauffer  
Épaule d'agneau confite, 4 à 5 convives ..... 38 € le kg  
Gigot d'agneau confit, 6 à 8 convives ..... 53 € le kg

Cuisson basse température à 67° pendant 20 heures

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.

**Agneau de lait des Pyrénées nature ou 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.

# La volaille

Sélection de qualité, tradition sublimée

**Volaille entière Nature ou Farcie** ..... Crue, à cuire  
Farce à base de bœuf et foie de volaille ..... Prix en € / kg

	Nature	Farcie
Poulette de Bresse AOP, 2 à 4 convives	39 €	50 €
Pintade chaponnée Tauzin, 4 à 6 convives	33 €	47 €
Poularde bio ferme de Kerguilavant, 3 à 6 convives	28 €	45 €
Poularde Tauzin, 3 à 6 convives	27 €	44 €
Poularde de Bresse AOP, 3 à 6 convives	66 €	79 €
Dinde landaise Tauzin, 6 à 9 convives	31 €	46 €
Chapon bio ferme de Kerguilavant, 6 à 9 convives	41 €	55 €
Chapon de Bresse AOP, 6 à 9 convives	75 €	89 €

**Chapon de Pintade farci** .....  
Recette exclusive de Jean Marc BOYER ..... 50 € le kg  
Chef étoilé, Restaurant "Le puits du Trésor" à Lastours

**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

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.

Tauzin : 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.



**Poulette**

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.