H

!

H

!

H

!

Joyeuses fêtes

2026

Mises en bouche

Plateau lunch *(24 pièces)* 35,00 €
Mini croque monsieur truffé - Mini Burger
Navette Nordique - Club Italien

Plateau verrines *(24 pièces)* 35,00 €
Betterave, chèvre frais, noix et huile de sésame
Crevette Guacamole - Tartare de tomate, burrata et basilic
Tartare de Saumon, crème d'aneth

Berlingot de foie gras mi-cuit nature *(200 g)* 24,00 €
Origine France

Berlingot de foie gras mi-cuit truffe *(200 g)* 29,00 €
Origine France

Pruneaux bacon *(10 pièces)* 7,00 €

Pain surprise *(50 pièces - 950 g)* 30,00 €

Mini boudins blancs ou mini boudins noirs créoles ou mini saucisses 24,95 €/le kg

Nos charcuteries festives

Saucisson sec à la truffe 10,00 €/p

Chiffonade de jambon blanc à la truffe 29,95 €/kg
Chiffonade de mortadelle à la truffe 29,95 €/kg

Chorizo/saucisson Iberico 4,95 €/100g
Lomo Iberico 7,95 €/100g
Jambon Iberico Pata Negra 15,00 €/100g

Nos plateaux de charcuterie

30 €
le plateau
pour 4 personnes

L'ITALIEN
Chiffonnade de rostello
Chiffonnade mortadelle
Spianata calabraise picante
Coppa
Camembert di buffala

LE TRUFFÉ
Jambon blanc à la truffe
Mortadelle à la truffe
Saucisson sec truffe
Spianata à la truffe

LE CLASSIQUE
Rosette
Chorizo
Pâté de campagne
Petit camembert
Chiffonnade de jambon Bayonne
Chiffonnade de jambon blanc

Le repas convivial

LA RACLETTE
10 € par personne

200 g d'assortiment de fromage nature, ail des ours et Brezain

200 g d'assortiment de charcuterie en tranche : bacon, rosette, mortadelle, jambon blanc et jambon sec.

LA PIERRADE
35 € pour 4 personnes

200 g de viande de bœuf, 200 g de noix de veau, 200 g de filet de dinde, 200 g de filet de porc, 1 magret *(environ = 400 g)*

LA FONDUE
35 € pour 4 personnes

Viande à fondue Bourguignonne :
800 g de bœuf + 4 sauces au choix *"Marcel Recorbet"*

NOUVEAU
LE PLATEAU FROMAGE
Roquefort, Comté, Petit camembert, Buchette de chèvre, Tomme aux fleurs

30 €
le plateau

Entrées Froides

Paté en croûte de pintade aux morilles	34,95 €/kg
Terrine de foie gras et girolles	38,95 €/kg
Foie gras du chef Nature ou Espelette *(300 g)*	120,00 €/kg
Saumon Gravlax RT - *Coup de* ♥ *Agrumes / Gin*	49,95 €/kg
Saumon fumé artisanal *(250 g - 5-6 tranches)*	18,00 €/p

Entrées Chaudes

Coquille St Jacques cuisinée	8,00 €/p
Bouchée à la reine au ris de veau du chef - *Coup de* ♥	8,00 €/p
Escargots de Bourgogne très gros *(la douzaine)*	10,00 €/p
Crépinette nature / Armagnac	16,95 €/kg
Crépinette truffe	22,95 €/kg
Boudin blanc à l'ancienne	18,95 €/kg
Boudin blanc à la truffe	24,95 €/kg

Les accompagnements

Gratin dauphinois	16,95 €/kg
Gratin dauphinois à la truffe	22,95 €/kg
Poêlée festive du chef - *Coup de* ♥ *Cèpes, pommes de terre, marrons, fèves*	22,95 €/kg
Fagot de haricots verts lardé	1,50 €/p
Pommes dauphine x6	5,00 €/p

Les cuisinés

Sauté de biche aux cranberries	34,95 €/kg
Chapon sauce crémée au Sauterne et aux cèpes	34,95 €/kg
Cuisse de canette à l'orange du chef - *Coup de* ♥	34,95 €/kg
Filet de lotte sauce à l'Américaine	34,95 €/kg
Ris de veau au Porto du chef	69,95 €/kg
Gigot d'agneau de 7h *(uniquement sur commande)* *Marinade au choix : thym/romarin ou miel/moutarde*	100,00 €/p



Volailles festives

Le poulet de Noël	16,95 €/kg
Poularde fermière	16,95 €/kg
Chapon fermier	19,95 €/kg
Dinde fermière	21,95 €/kg
Pintade chaponnée	24,95 €/kg
Paupiette de volaille	26,95 €/kg
Caille	20,95 €/kg

Découpe de volailles

Magret de canard IGP	*prix selon cours du moment*
Tournedos de canard	5,00 €/p
Rôti de magret au foie gras cru extra *(4 pers)* - *Coup de* ♥	35,00 €/p

Volailles d'exception

Volaille de Bresse *uniquement sur commande*

Élevée en plein air au minimum 4 mois et nourrie de céréales et de produits laitiers, elle offre une chair fine et savoureuse. Une volaille d'exception !

Chapon de Bresse
Poularde de Bresse
Poulet de Bresse

Prix selon cours du moment

Rôtis de volailles farcies

Canette, Chapon, Pintade, Poularde	26,95 €/kg

Farces
Nature, forestière, Armagnac ou abricot
15,95 €
le kg

Bœuf

Rôti de bœuf *(tende de tranche)*	30,95 €/kg
Rôti filet	49,95 €/kg
Façon tournedos *(faux filet ou rumsteack)*	34,95 €/kg
Tournedos filet	49,95 €/kg
Tournedos Rossini	*nous consulter*

Veau

Carré de côte	28,95 €/kg
Rôti noix	28,95 €/kg
Rôti façon Orloff	29,95 €/kg
Grenadin	39,95 €/kg
Paupiettes	22,95 €/kg

Porc

Filet mignon	22,95 €/kg
Rôti filet mignon Orloff	24,95 €/kg
Carré de cochon fermier	16,95 €/kg

Agneau

Gigot	29,95 €/kg
Carré	29,95 €/kg
Gigolette	29,95 €/kg
Couronne *(12 côtes)*	34,95 €/kg
Gigot de mouton	15,95 €/kg

Viandes du monde
selon arrivages

Galice,
Wagyu japonais,
Jersey,
Minhota

N'hésitez pas à demander conseil !

H ! H ! H !

Pour toute commande passée dans
vos boucheries Rouge Tendre



Tentez de gagner *

VOTRE COMMANDE DE NOËL

** sur tirage au sort, 1 commande remboursée par boutique*

Eysines
299, Avenue du Médoc
33320 EYSINES
Tel : 05 56 15 58 17

St-Jean-d'Illac
609, Avenue de Bordeaux
33127 ST JEAN D'ILLAC
Tel : 05 56 92 63 07

Blanquefort
34, rue Raymond Valet
33290 BLANQUEFORT
Tel : 05 56 51 68 80

Martignas-sur-Jalle
3 centre commercial du Lavoir
33127 MARTIGNAS-SUR-JALLE
Tel : 09 86 77 19 00

Bruges
156 Av. Charles de Gaulle
33520 BRUGES
Tel : 05 56 14 19 88

Horaires des fêtes
Jeudi 24 et 31 décembre de 8h00 à 15h00.

Dates limites de commandes
Noël : jusqu'au 20 décembre 2026.
1er de l'an : jusqu'au 27 décembre 2026.

Pour commander en ligne, rendez-vous sur
www.boucherierougetendre.fr

Retrouvez nos actualités
sur Facebook et Instagram

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.

Ne pas jeter sur la voie publique - Crédits photos : Adobe Stock - Photos non contractuelles - Création service Boucher de France.