

# Pierrades

SAUCE MAISON INCLUSE - 2 parts minimum

**CLASSIQUE** la part : 200g/pers. .... 5,50€  
Bœuf, porc, dinde, canard

**COMPLÈTE** la part 250g/pers. .... 6,95€  
Bœuf, porc, dinde, canard, andouille, lard fumé

**MÉGA COMPLÈTE** la part 300g/pers. .... 8,95€  
Bœuf, porc, dinde, canard, veau, agneau, andouille, lard fumé

**POISSON** la part 250g/pers. .... 8,90€  
Saumon, Saint-Jacques, Rouget, Saint-Pierre, gambas

**MARINÉE** la part 200g/pers. .... 6,50€  
Bœuf texane, poulet curry, porc dijonnaise, canard,  
poivre/coriandre

**ORIENTALE** la part 250g/pers. .... 6,95€  
Bœuf, agneau, poulet, merguez, chorizo

Gratin dauphinois ..... la part 2,50€  
Fagot de haricots ..... la part 2€  
Galette de pomme de terre ..... pièce 1,50€

# Formules Raclette

**A /** 7 charcuteries assorties  
+ 200g de fromage ..... la part 9,20€

**B /** 7 charcuteries assorties  
+ 200g de fromage dont morbier ..... la part 10,20€



## HORAIRES semaine Noël et 1<sup>er</sup> de l'an

Mardi 17 au samedi 21 décembre  
9h00 / 13h00 - 15h00 / 19h00

Dimanche 22 et lundi 23 décembre : 9h00 / 13h00  
Mardi 24 décembre : 9h00 / 17h30

Fermé Mercredi 25 décembre

Jeudi 26 au samedi 29 décembre  
9h00 / 13h00 - 15h00 / 19h00

Dimanche 29 et lundi 30 décembre : 9h00 / 13h00  
Mardi 31 décembre : 9h00 / 17h30

Fermé Mercredi 1<sup>er</sup> janvier

**RÉSERVATION**  
uniquement  
par téléphone  
ou directement en magasin  
(pas de mail, ni Messenger)

Saint-Brieuc : 02 96 33 49 63  
Trémuson : 09 74 97 20 23

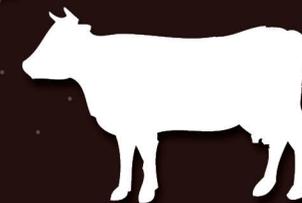


Site internet



[chezjonathanboucherie.com](http://chezjonathanboucherie.com)

# Chez Jonathan



**BOUCHERIE & CHARCUTERIE  
TRAITEUR**  
Spécialité Pierrade

# Menus de Fêtes

Date limite  
de commandes  
**20 décembre**  
pour le réveillon de Noël  
**27 décembre**  
pour celui de  
la St-Sylvestre





## Apéritifs

*"fait maison"*

- Assortiment de minis bouchées chaudes ..... pièce 1€
- Assortiment de minis bouchées froides ..... pièce 1€
- Verrine : Saumon ou foie gras ou St-Jacques ..... pièce 2€
- Pain surprise : Charcuterie ou Poisson ou Mixte... pièce 34€
- Rillettes de saumon..... le kilo 29,80€

## Entrées froides

*"fait maison"*

- Saumon fumé ..... le kilo 68€
- Foie gras de canard ..... les 100g 12€
- Foie gras de canard aux truffes..... les 100g 16,90€
- Assiette festive Foie gras, saumon fumé, rillettes de saumon, tartare de St-Jacques et pain d'épices) ..... pièce 14,80€
- Entremet saumon, avocat et mascarpone ..... pièce 4,80€
- Duo gambas et St-Jacques à l'ananas..... pièce 4,90€
- Galantine de fêtes (volaille, pintade, chevreuil...) .....le kilo 25 à 35,90€
- Pâté en croûte (canard, saumon, pintade...) .....le kilo 25 à 29,80€

## Menu enfant

6,90€

- ★ 1 panier jambon-fromage
- + Fish and chips ou Emincé de volaille
- + 1 Père Noël en chocolat



## Entrées chaudes

*"fait maison"*

- Coquille St-Jacques à la normande ..... pièce 6,50€
- Cassolette de St-Jacques ..... pièce 6,90€
- Millefeuille de St-Jacques caramélisé ..... pièce 6,50€
- Cassolette de ris de veau en croûte de foie gras ..... pièce 6,90€
- Vol au vent au ris de veau ..... pièce 6,20€
- Bouchée à la reine ..... pièce 4,90€
- Feuilleté de St-Jacques aux petits légumes ... pièce 6,90€
- Soufflé au homard ou à la truffe ..... pièce 4,90€
- Millefeuille saumon au caramel ..... pièce 6,20€

## Plats chauds

*"fait maison"*



### VIANDES avec garnitures (la part)

- Tournedos de canard sauce poivre ..... 11,90€
- Tournedos de bœuf sauce foie gras ..... 13,80€
- Souris d'agneau confite à l'ail et au thym ..... 14,50€
- Rôti de sanglier au vin rouge ..... 12,50€
- Pavé de biche sauce Grand Veneur ..... 12,90€
- Suprême de pintade sauce morilles ..... 11,90€
- Chapon rôti sauce girolles ..... 9,90€
- Estouffade de sanglier ..... 12,80€

### POISSONS avec garnitures (la part)

- Lotte à l'armoricaine ..... 14,90€
- Filet de St-Pierre sauce champagne ..... 11,90€
- Brochette de St-Jacques au beurre blanc ..... 14,90€
- Filet de bar sauce champagne..... 13,90€
- Pavé de saumon à l'oseille..... 9,50€
- Dos de cabillaud à la provençale ..... 9,20€

## Fromages



Saint-Nectaire, Tomme 7 fleurs, Brie, Comté, Chèvre, Cœur de Neufchâtel, Emmental, Morbier

## Nos Volailles

Toutes nos volailles peuvent être farcies à la demande

- Mini chapon fermier (5/8 pers.)
- Chapon fermier cocotte de Bretagne (10/15 pers.)
- Poularde fermière cocotte de Bretagne (5/7 pers.)
- Dinde fermière de Challans (10/15 pers.)
- Pintade fermière de Challans (4/5 pers.)
- Pintade chaponnée fermière de Challans (5/7 pers.)
- Poulet de Bresse (4/6 pers.)
- Dinde de Bresse (10/15 pers.)
- Chapon de Bresse (10/15 pers.)
- Canard (5/7 pers.)
- Oie (5/7 pers.)
- Canette (4/5 pers.)
- Perdrix (1 pers.)
- Faisan (1/2 pers.)
- Caille (1 pers.)



## Nos Rôtis farcis

### LE PORC

cheddar bacon / Orloff ..... le kilo 18,90€

### LE VEAU

cheddar bacon / Orloff ..... le kilo 27,80€

### L'AGNEAU

Epaule farcie au beurre d'ail ..... le kilo 26,80€

Gigot farci au beurre d'ail ..... le kilo 32,80€

- Gratin dauphinois ..... la part 2,50€
- Fagot de haricots ..... la part 2€
- Galette de pomme de terre ..... pièce 1,50€