Mon Menu cuisiné

Menu complet : 1 entrée + 1 plat + 1 dessert
32.00 €

Ou à la carte selon vos envies gourmandes

Entrées
10,00 €

Flan à la bisque de homard
Homard émietté, herbes et croûtons. Un jeu de textures et de saveurs qui apporte une touche chic et gourmande, à déguster froid ou tiède. (1, 2, 3, 4, 7, 12)

Pressé de joues de bœuf aux ris de veau, trompettes de la mort et crème de moutarde à l'ancienne. (7, 9, 10, 12)

Plats
18,00 €

Rôti de chapon farci aux fruits secs, alliant le moelleux d'une volaille festive aux notes douces et gourmandes, accompagné d'un gratin dauphinois fondant et nappé d'une onctueuse sauce au foie gras. Un grand classique revisité pour un Noël tout en gourmandise. (5, 7, 8)

Marbré de lingue à l'algue nori, accompagné d'une douce purée de panais et de carottes fanes rôties à l'orange. Le tout sublimé par une onctueuse sauce au champagne et quelques perles de "caviar" de truite pour une touche festive et raffinée. (2, 4, 7, 12)

Desserts
Bûches gourmandes individuelles
6,00 €

Royale (1, 3, 7, 8)
Toute la rondeur du chocolat d'un classique des fêtes, une mousse onctueuse au chocolat noir et une nougatine qui croustille sous la dent.

Framboisine (1, 3, 7, 8)
La fraîcheur de la framboise, sa pointe acidulée pour finir le repas sur une note fruitée. Une crème mousseline onctueuse et des framboises qui apportent une touche acidulée.

Spéculoos caramel (1, 3, 6, 7, 8, 12)
L'onctuosité du cheesecake, la douceur du caramel et une note épicée de spéculoos pour une bûche aux parfums de Noël.

Allergènes :
1 céréales gluten. 2 crustacés. 3 œufs. 4 poisson. 5 arachide. 6 soja. 7 lait. 8 noix fruits à coques. 9 céleri. 10 moutarde. 11 sésame. 12 dioxyde de souffre et sulfites. 13 lupin. 14 mollusques.

PRISE DE COMMANDES

Nous prenons vos commandes jusqu'au :

Noël	Nouvel An
15 DÉCEMBRE	22 DÉCEMBRE

SCAN ME

COMMANDEZ SUR NOTRE SITE
www.maison-senegas.fr
← Scannez ce QR code

OU EN BOUTIQUE :
44 avenue Pierre Verdier - Béziers

IDEE CADEAU



COFFRET DE 4 BOCAUX
35 €

Offrez nos grands classiques en bocaux de 250 g.
Tarif C.E. : nous consulter

Renseignements :
04 67 31 21 10

Mail : contact@maison-senegas.fr

@boucherie.senegas **boucheriesenegas**

Suggestions de présentation - Photos non contractuelles

Menu de Fêtes & Réveillons



MAISON SENEGAS
Boucherie d'excellence *depuis 1947*



Douceurs Festives
2026 - 2027

Menu de Fêtes & Réveillons

Apéritifs

Plateau de charcuterie "Les classiques" ..... **5 €/pers.**
Jambon semi-ibérique, terrine, fromage de tête, saucisson, galabar, rillettes, chorizo +/- 100 gr/p (9.12)

Plateau de charcuterie "Le festif" ..... **10 €/pers.**
Gravlax de saumon, bonbon de foie gras aux figues, galantines, pâté croûte, brouillé d'œuf truffé +/- 120 gr/p (1.3.4.5)

Pain surprise de luxe (12/15p) ..... **70 €/pièce**
Foie gras, saumon fumé, truffes (1.4.7)

LES PETITS FOURS À TIÉDIR

Assortiment de 24 petits four et mini feuilletés ..... **28 €**
Mini-bouchées aux ris de veau, Mini-bouchées crème de foie gras et figues, mini-croque au saumon fumé, mini-croque au jambon et truffes (1.4.7)

Entrées Froides

Foie Gras de canard entier mi-cuit (12) ..... **140 €/kg**

Oreiller de la belle Anaïs (1.3.8.12) ..... **60 €/kg**
Garniture raffinée de chapon, pigeon, caille, canard et pintade, sublimée par une farce de cochon, de truffes et de foie gras de canard, en croûte de pâté dorée

Gravlax de saumon d'Écosse ..... **80 €/kg**

Saumon d'Écosse Label Rouge fumé maison ..... **80 €/kg**

Entrées à réchauffer

Bouchée à la reine aux ris de veau (1, 7) ..... **6 €/pièce**

Escargots de Bourgogne (1, 7) ..... **8 € la douzaine**

Plusieurs variétés de boudin blanc : (7,9,12)

Nature ..... **19,80 €/kg**

Aux morilles ..... **27,80 €/kg**

Truffés ..... **36,80 €/kg**

Garnitures

Gratin dauphinois traditionnel (7.8) ..... **4,60 €/portion**

Gratin dauphinois aux cèpes (7.8) ..... **5,60 €/portion**

Pommes dauphine (1.3.7.8) ..... **8 € la douzaine**

Fricassée de champignons des bois en persillade sauce crémée (+/- 150 gr) (7) ..... **4,80 €/portion**

Viandes à cuisiner

CÔTES DE BŒUF

Côte limousine, Aubrac ou Salers
Côte Simmental de Bavière pure race ..... **50 €/kg**

LES PRESTIGIEUSES

Côte Galice
Côte Black Pearl région des milles lacs de Pologne ..... **100 €/kg**

Faux-filet Wagyu Australie Blackmore ..... **280 €/kg**

BŒUF

Filet de bœuf en rôti ..... **65 €/kg**

Rôti 1er choix ..... **43 €/kg**
(rumsteak, poire, faux filet...)

Tournedos de filet de rumsteak ..... **45 €/kg**

Tournedos de filet de bœuf ..... **65 €/kg**

AGNEAU

Carré d'agneau de 3 côtes ..... **48 €/kg**
À servir individuellement. Manche raccourci, sans vertèbre

Gigot entier ou raccourci ..... **38,50 €/kg**

Épaule ou gigot de Noël ..... **48 €/kg**
Sans os, farci aux châtaignes et cèpes

Noisette ..... **59,80 €/kg**
Faux filet d'agneau sans os façon tournedos (+/- 80 gr/tranche)

VEAU

Grenadin de veau ..... **38 €/kg**
(quasi, aiguillette ou autre)

Rôti de veau aux noix ..... **38 €/kg**
Noix, cèpes, châtaignes et échalotes

Rôti de filet de veau aux ris de veau et pistaches ..... **48 €/kg**

Rôti de veau farci* ..... **38 €/kg**
(farce au choix) Châtaignes et foie de volailles ou cèpes

Allergènes :
1 céréales gluten. 2 crustacés. 3 œufs. 4 poisson. 5 arachide. 6 soja. 7 lait. 8 noix fruits à coques. 9 céleri. 10 moutarde. 11 sésame. 12 dioxyde de souffre et sulfites. 13 lupin. 14 mollusques.

Volailles à cuisiner

VOLAILLES DE BRESSE

Chapon de Bresse ..... **48 €/kg**

Poularde de Bresse ..... **43 €/kg**

Poulet de Bresse ..... **37 €/kg**

VOLAILLES NATURES

Poularde fermière ..... **19 €/kg**

Chapon fermier ..... **24 €/kg**

Chapon de pintade fermière ..... **28 €/kg**

Dinde ..... **23 €/kg**

Oie ..... **30 €/kg**

Mini chapon ..... **28 €/kg**

Canette ..... **17,50 €/kg**

Pigeon ..... **35 €/kg**

Caille impériale des Vosges ..... **6,50 €/pièce**

VOLAILLES EN RÔTI FARCIES

*Farce aux châtaignes et foie de volailles ou Farce aux cèpes

Poularde en rôti farcie* ..... **38 €/kg**

Chapon en rôti farci* ..... **38 €/kg**

Pintade chaponnée en rôti farcie* ..... **48 €/kg**

Caille sans os farcie* ..... **9,50 €/pièce**

Farce seule

Farce aux châtaignes et foie de volailles
ou
Farce aux cèpes ..... **24 €/kg**

Desserts

Bûches gourmandes à partager

4 parts : 22 € | 6 parts : 33 € | 8 parts : 44 €

Royale (1.3.7.8)
Toute la rondeur du chocolat d'un classique des fêtes, une mousse onctueuse au chocolat noir et une nougatine qui croustille sous la dent.

Framboisine (1.3.7.8)
La fraîcheur de la framboise, sa pointe acidulée pour finir le repas sur une note fruitée. Une crème mousseline onctueuse et des framboises qui apportent une touche acidulée.

Caramel spéculoos (1.3.6.7.8.12)
L'onctuosité du cheesecake, la douceur du caramel et une note épicée de spéculoos pour une bûche aux parfums de Noël.