



Aux Saveurs Des

SÉVELIN

ÉPICERIE FINE

Tous enfin réunis autour
de la table...

J'ai envie de cuisiner !



Noël 2021

Préparations farcies

- **Rôtis de dinde farcis :** * **Veau, pommes et lardons**
et sauces
d'accompagnement
(4 à 6 pers.)
 - * **Veau et canneberges au porto**
(Sauce canneberges, foie gras et porto)
- **Rôtis de dinde farcis:** * **Gibier, cèpes et zestes d'oranges**
et sauces
d'accompagnement
(4 à 6 pers.)
 - * **Veau, canneberges et pistaches**
(Sauce confit de figues, oranges et brandy)
 - * **Confit d'abricots et noix de Grenoble**
(Sauce abricots, truffes et madère)
 - * **Veau et poires confites à l'érable**
(Sauce poires confites et Gin St-Laurent)
- **Lapins désossés farcis :** * **Veau, pommes et pruneaux**
(4 à 6 pers.)
à l'armagnac
(Sauce aux pruneaux et armagnac)
 - * **Veau, poires confites et confits d'oignons**
(Sauce poires confites et Gin St-Laurent)
 - * **Veau, confit de figues et chèvre Paillot**
(Sauce confit de figues, oranges et brandy)
- **Cailles désossées farcies:** * **Veau et pruneaux à l'armagnac**
 - * **Veau et canneberges au porto**
 - * **Veau, pommes et foie gras**
- **Coquelet en galantine aux petits fruits, pistaches et fromage de chèvre. (2 pers.)**
- **Canard désossé farci au veau, oranges confites et zestes d'oranges. (Sauce confit de figues, oranges et brandy) (5 à 7 pers.)**
- **Pintade désossée farcie aux gibiers et champignons sauvages. (Sauce abricots, truffes et madère) (3 à 5 pers.)**
- **Ballotine de lapin farcie au veau, canneberges et confit d'oignons.**
- **Magret de canard farci à la tartinade d'oranges et piment d'espelette ou confit de fraises et purée de basilic. (2 à 4 pers.)**
- **Paupiette de veau forestière.**

Volailles fraîches du Québec

- Dindes de grains fraîches sans antibiotiques ni hormones de croissance.
- Lapins, canards, cailles, oies, faisans, pintades, lièvres, perdrix et autres volailles fraîches.

Classiques français

- Carré d'agneau en croûte d'herbes fraîches.
- Gigot d'agneau au beurre à l'ail maison et noix de Grenoble.
- Poitrines de poulet farcies :
 - * Suisse, jambon blanc et brie
 - * Asperges, prosciutto et Migneron
 - * Old Amsterdam et champignons
 - * Coq au Porc réinventé
- Filets de porc farcis :
 - * Figues, chèvre, prosciutto et roquette
 - * Poires confites et cheddar vieilli
 - * Pommes confites et brie
- Roulés de longe de porc farcis :
 - * Chorizo, tomate séchées et épinards
 - * Filet de porc fumé, fromage raclette et confit d'oignons à l'érable
- Côtes de porc farcies :
 - * Confit d'oignons et chèvre
 - * Boudin noir et pommes confites

Classiques québécois

- Viandes à cipaille : Sur mesure selon vos recettes
- Mélange traditionnel : boeuf, porc, veau et poulet**
- Mélange du chasseur : wapiti, cerf, sanglier et faisan**
- Viandes à tourtières hachées grossièrement.
- Boulettes pour ragoût de pattes de cochon (non cuites).
- Plus de 15 choix de viandes à fondue chinoise fraîches ou congelées accompagnées de nos bouillons maison.

Charcuteries maison

- Boudin noir aux petits oignons.
- Boudin blanc aux truffes ou au porto.
- Foie gras au torchon au cognac.
- Cuisse de canard confite.
- Saucisson lyonnais, de Morteau ou à l'ail.
- Saucisses pré-cuites :
 - * Knacwurst
 - * Au cheddar fumé aux pommes
 - * À la bière allemande
 - * Style raclette
- Filets de porc fumés :
 - * Fumé à l'érable
 - * Au piment d'espelette
- Produits fumés :
 - * Jambonneau nature ou aux pommes
 - * Lardons fumés

*Passez vos commandes dès le
13 novembre 2021
en magasin ou par téléphone.*

Horaire du temps des Fêtes

<i>Jusqu'au 22 décembre</i>	Horaire régulier	<i>Du 27 au 29 décembre</i>	Horaire régulier
<i>23 décembre</i>	8h à 20 h	<i>30 décembre</i>	8h à 20 h
<i>24 décembre</i>	8h à 16 h	<i>31 décembre</i>	8h à 16 h
<i>25-26 décembre</i>	Fermé	<i>Du 1, 2, 3 et 4 janvier inclus</i>	Fermé

1575 boul. Jacques-Cartier Est, Longueuil
(450) 448-3918
www.boucherieevevin.com
Suivez nous sur Facebook au "Boucherie Sévelin"