

*Réveillons 2025*

ARTISAN

*Yohann Jounaux*


Boucherie Charcuterie Traiteur

Meilleur Apprenti de France 1992

*Notre savoir-faire  
artisanal  
pour votre plaisir*

1 allée du Nord - 86360 Chasseneuil-du-Poitou  
Rond point de la gare du Futuroscope  
du mardi au samedi de 6h à 19h30

**05 49 46 13 56 ~ [boucherie-jounaux86.fr](http://boucherie-jounaux86.fr)**

 [@boucheriejounaux](https://www.facebook.com/boucheriejounaux)

## Le Menu

35,90 €

sans dessert  
31,90 €

### Cocktail Surprise Apéritif

#### Entrée

Assiette festive composée de :

Saumon fumé et foie gras au Sauternes

#### Plats

Pavé de saumon, sauce beurre blanc

ou

Suprême de pintade, sauce foie gras

ou

Suprême de chapon, sauce foie gras

ou

Magret de canard, sauce aux morilles

#### Accompagnements

Gratin dauphinois et poêlée de champignons

ou

Riz aux légumes d'hiver

#### Desserts

##### \* Créquillon

Mousse chocolat noir, crème mousseline praliné  
et feuilleté biscuits joconde

##### \* L'exotique

Crémeux ananas, mousse cocktail d'agrumes et bavaroise  
vanille sur un biscuit financier

## FABRICATION ARTISANALE

## La Carte

La part

\* Croustade aux fruits de mer **5,90 €**

\* Bouchée à la reine ris de veau **6,90 €**

\* Foie gras au Sauternes **125,90 €/kg**

\* Foie gras truffé **149,90 €/kg**

\* Saumon fumé Artisanal,  
Blinis et Crème Citronnée **69,90 €/kg**

\* Boudin blanc truffé **49,90 €/kg**

\* Suprême de pintade, sauce foie gras **12,90 €**

\* Suprême de chapon, sauce foie gras **12,90 €**

\* Pavé de saumon, sauce beurre blanc **10,90 €**

\* Magret de canard sauce morilles **14,90 €**

\* Queue de lotte à l'armoricaine **16,90 €**

#### Accompagnements

\* Gratin dauphinois et poêlée de champignons **4,90 €**

\* Riz aux légumes d'hiver **4,90 €**

**Commandez vos menus  
au moins 5 jours avant votre réveillon**

Passez votre commande au **05 49 46 13 56**  
ou **jounaux.boucherie@gmail.com**



# Votre commande



Nom / Prénom : .....

Date de retrait : .....décembre • Tél. ....

## Le Menu

Nombre de menus : ..... x **35,90 €** = ..... €

	Qté		Qté
Cocktail Surprise		Accompagnements	
Assiette festive		Gratin dauphinois poêlée de champignons	
Plats		Riz aux légumes d'hiver	
Pavé de saumon			
Suprême de chapon		Desserts	
Suprême de pintade		Créquillon	
Magret de canard		L'exotique	

*Le Menu sans dessert* ..... x **31,90 €** = ..... €

## La Carte

Plats	Qté	Prix	Total
Croustade de fruits de mer		<b>5,90 €</b>	
Bouchée à la reine		<b>6,90 €</b>	
Foie gras Sauterne		<b>125,90 €</b>	
Saumon fumé		<b>69,90 €</b>	
Magret de canard sauce morille		<b>14,90 €</b>	
Queue de lotte armoricaine		<b>16,90 €</b>	
Suprême de pintade		<b>12,90 €</b>	
Suprême de chapon		<b>12,90 €</b>	
Foie gras truffé		<b>149,90 €</b>	
Boudin blanc truffé		<b>49,90 €</b>	

**Total :**

Accompagnements	Qté	Prix	Total
Acc. gratin nature champignons		<b>4,90 €</b>	
Acc. riz aux légumes d'hiver		<b>4,90 €</b>	

**Total :**

Date et signature

À retirer à la Boucherie Yohann Jounaux :  
**du lundi au samedi de 6h à 19h30 et les mercredis 24 et 31 décembre de 6h à 14h**