

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



@boucheriejounaux

FABRICATION ARTISANALE

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

Crèmeux ananas, mousse cocktail d'agrume et bavaroise vanille sur un biscuit financier

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

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 €**

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 dessertx **31,90 €** =€

La Carte

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

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

Total :

Date et signature

Total :

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