



## LES PAGES DU BOUCHER

Nous avons mis en place un partenariat avec un artisan boucher/charcutier qui vous propose une large gamme de viandes à griller, de charcuteries et de salades composées maison.

Vous passez votre **commande à l'accueil avant 18 heures** et nous vous livrons le lendemain pour le déjeuner ou le dîner. La viande sera conditionnée sous vide.

Vous trouverez ci-dessous les viandes et morceaux disponibles, **le prix est indiqué au kilo** :

<b>Bœuf</b>	Onglet, bavette, faux filet ou entrecôte	27 €
	Brochette	4 € l'unité
<b>Veau</b>	Tendron	18 €
	Côte ou escalope	27 €
	Grenadin	30 €
	Brochette	4 € l'unité
<b>Porc</b>	Côte, escalope, travers, rouelle ou ventrèche	10.50 €
	Brochette	4 € l'unité
<b>Agneau</b>	Côte filet, côte découverte, gigot	27 €
	Poitrine	15 €
	Brochette	4 € l'unité
<b>Volaille</b>	Blanc, cuisse poulet	13.50 €
	Magret canard	25.50 €
	Brochette poulet, dinde ou pigeon	4 € l'unité

<b>Saucisserie</b>	Merguez	12 €
	Chipolata, Saucisse	13.50 €
	Saucisse piment d'Espelette, Andouillette	18 €
	Saucisse aux herbes	18 €
	Chipouillette	22.50 €

---

**Des salades composées** sont disponibles pour accompagner vos grillades :

<b>Salade cocktail crevette ou salade pot au feu</b>	5 € la part
<b>Taboulé ou carotte râpée</b>	3 € la part

---

Vous pouvez également commander des **plateaux de charcuterie** composés de terrine, rillette, grilloux, pâté de tête, jambon sec, rosette et andouille :

<b>Plateau 4 personnes</b>	12 €
<b>Plateau 6 personnes</b>	18 €

N'hésitez pas à découvrir **les spécialités locales** :

**Le « millasoux »** 3.50 € l'unité

*Spécialité traditionnelle corrézienne composée d'une galette de pommes de terre râpées, d'ail et de persil.*

**Le pâté de pommes de terre** 3 € la part

*Spécialité traditionnelle corrézienne composée d'une tourte de pommes de terre, viande de porc, crème fraîche, ail et persil...*

---