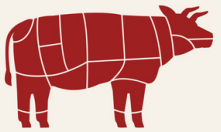
Viandes & volailles



BŒUF

Carré de faux-filet, pièce à rôtir minimum 8 personnes	59,90 €/kg
Rôti de bœuf qualité extra	41 €/kg
Façon tournedos, épaisseur 2,5 cm	42,90 €/kg
Pièce à fondue	44 €/kg
Côte de bœuf, maturation 2 à 5 semaines	au cours
Filet de bœuf, rôti, tournedos, chateaubriand	au cours

VEAU

Rôti de veau de Noël, spécialité des Boucheries LEBOEUF (farce fine, foie gras, pain d'épices, oranges confites)	59,90 €/kg

VOLAILLES

Chapon fermier des Landes PAC 2,6 kg / 3,2 kg	20,20 €/kg
Poularde fermière des Landes PAC 1,7 kg / 2,1 kg	17,50 €/kg
Mini chapon fermier PAC 2 kg / 2,5 kg	21,20 €/kg
Chapon de pintade fermier des Landes PAC 1,7 kg / 2,1 kg	25,20 €/kg
Chapon de Bresse AOP roulé au torchon	59,90 €/kg
Poularde de Bresse AOP roulée au torchon	49,90 €/kg
Dinde de Bresse AOP nue	39,90 €/kg

DÉCOUPE DE VOLAILLE

Suprême de chapon Label Rouge ≈ 450 g	31 €/kg
Suprême de poularde Label Rouge ≈ 300 g	29 €/kg
Magret de canard IGP Sud-Ouest ≈ 420 g	32 €/kg
Foie gras frais de canard déveiné IGP Sud-Ouest 450 g / 550 g	82 €/kg

Les commandes

Merci de passer vos commandes en boutique ou sur notre site internet :

www.boucherie-leboeuf.fr
Nous ne prendrons aucune commande par téléphone.

Un numéro sera attribué à celle-ci et vous sera demandé lors de l'enlèvement convenu.



POUR NOËL
Commandes au plus tard le
vendredi 18 décembre.



POUR LE NOUVEL AN
Commandes au plus tard le
samedi 26 décembre.

Les horaires

Boutique : 84 rue d'Auron, BOURGES
Boutique : 60 rue de Malitorne, SAINT-DOULCHARD

Mardi 22 décembre	9 h - 13 h / 15 h 30 - 19 h
Mercredi 23 décembre	8 h - 13 h / FERMÉ (nous préparons vos commandes)
Jeudi 24 décembre	8 h - 16 h
Vendredi 25 décembre	FERMÉ - JOYEUX NOËL
Samedi 26 décembre	8 h 30 - 13 h / 15 h - 18 h
Mardi 29 décembre	9 h - 13 h / 15 h 30 - 19 h
Mercredi 30 décembre	8 h 30 - 13 h / 15 h - 19 h
Jeudi 31 décembre	8 h - 16 h
Vendredi 1er janvier	FERMÉ - BONNE ANNÉE
Samedi 2 janvier	8 h 30 - 13 h / 15 h - 18 h

Éric LEBOEUF · Meilleur Ouvrier de France
Accompagné de ses bouchers et charcutiers hautement qualifiés

MAISON LEBOEUF

CARTE festive

2026



Boucherie LEBOEUF
Meilleur Ouvrier de France

Les entrées



ENTRÉES FROIDES

Galantine de volaille à l'armagnac	100 g : 4 €
Galantine de gibier aux morilles	100 g : 4,50 €
Pâté en croûte au foie gras	150 g : 8,50 €
Saumon fumé, tranche ≈ 100 g	8,60 €
Foie gras de canard mi-cuit au porto blanc, tranche ≈ 60 g	9,90 €
Dôme de saumon (biscuit, œuf mollet, crème, saumon)	pièce : 7 €

ENTRÉES CHAUDES

Bouchée au magret de canard et pleurotes	pièce : 7,20 €
Bouchée à la reine aux ris de veau	pièce : 8,20 €
Coquille Saint-Jacques à la normande	pièce : 8,20 €
Boudin blanc ≈ 150 g	3,60 €
Boudin blanc truffé 1 % ≈ 150 g	4,60 €





Plats cuisinés



Filet de canette, sauce poivre vert	la part : 14,90 €
Paleron de veau confit, sauce morilles	la part : 17,90 €
Filet de sandre, sauce crevette	la part : 14,90 €
Pavé de cerf, sauce grand veneur	la part : 14,90 €
Poularde des Landes découpée, sauce morilles, 5 personnes	la poularde : 84 €

ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre grenaille au thym	la part : 3,20 €
Flan de champignons	la part : 3,20 €
Risotto au parmesan	la part : 3,20 €
Gratin dauphinois aromatisé à la truffe	la part : 3,20 €

FROMAGES

Plateau de fromage, 5 variétés, 6/8 personnes	le plateau : 24 €

Menus de fêtes

29 €

Menu poisson

Coquille Saint-Jacques à la normande

Filet de sandre, sauce crevette et son risotto

Écrin chocolat / noisette



Menu viandes

Bouchée à la reine aux ris de veau

Filet de canette, sauce poivre vert et son flan de champignons

Écrin chocolat / noisette

Votre fidélité est une fête !

Réalisation Affipub communication