



POUR DES
FÊTES
EXTRAORDINAIRES

Boucherie Nauche
Fabien et Sophie Nauche

13 Avenue Jean Chicou 19270 DONZENAC - 05.55.85.72.40

<https://www.boucherienauche.com>



Nos amuses-bouches

Œuf de Noël au saumon et à la truffe	2,95€/Pièce
Nouveau Œuf de Noël St Jacques et mandarine	2,95€/Pièce
Nouveau Fraîcheur foie gras de canard et compotée de poires	5,20€/Pièce
Nouveau Fraîcheur tartare de Saint-Jacques et mangue	5,20€/Pièce
Nouveau Mini-tartelettes festives, plateau de 31 Pièces	39,90€/Le plateau

Nos entrées

Entrées froides et charcuteries festives

Saumon atlantique fumé tradition Ecosse au sel de Guérande	77,50€/Kg
Galantine de poularde aux champignons forestiers	38,50€/Kg
Pâté en croûte Limousin : veau, foie gras, et pommes caramélisées	45,90€/Kg
Nouveau Pâté en croûte saumon, Saint-Jacques et citron confit	39,90€/Kg
Boudin blanc au Cognac Fine Champagne	17,30€/Kg
Boudin blanc aux morilles	19,90€/Kg
Boudin blanc truffé (1,1% truffe brumale)	26,30€/Kg

Entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques aux petits légumes (3 noix)	8,90€/Pièce
Feuilleté aux ris de veau	6,50€/Pièce
Feuilleté au chapon et champignons	4,90€/Pièce
Escargots de Bourgognes farcis	9,00 €/La douzaine

Foie gras

Foie gras de canard mi-cuit	120,00€/Kg
Foie gras de canard mi-cuit à la truffe (3%)	au cours
Nouveau Foie gras de canard mi-cuit à la gelée de coing	120,00€/Kg

Nos foies gras proviennent de la ferme de Mr et Mme Bastelli à Chamberet (19).

Ils sont ensuite préparés par nos soins.

Nos plats festifs

Poissons

Nouveau Rôti de lotte lardé sauce à l'Américaine	9,50€/Part
Nouveau Filet de sandre sauce aux agrumes	9,50€/Part

Viandes cuisinées

Noix de ris de veau sauce aux morilles	12,00€/Part
Nouveau Suprême de pintade forestier sauce truffée	10,00€/Part
Nouveau Médaillasson de porc lardé aux pruneaux, sauce Vin de Paille AOC Corrèze ..	9,50€/Part

Accompagnements

Purée de céleri à la pomme	17,50€/Kg
Gratin dauphinois aux girolles	23,50€/Kg
Pommes dauphines	22,90€/Kg
Pommes de terre sarladaises	20,90€/Kg
Marrons corréziens cuisinés	19,90€/Kg
Tourtous (sur commande uniquement)	0,90€/Pièce

Nos volailles fermières

Chapon, Caille, Oie, Pouarde, Dinde, Canette, Chapon de Pintade, Pigeon	au cours
Magret de canard cru du Sud-Ouest	26,50€/Kg
Farce à volailles	15,00€/Kg
Nouveau Farce à volailles poire, châtaigne et foie gras	20,00€/Kg

Nos viandes à cuire

Filet de boeuf	au cours
Rosbeef rumsteack	31,90€/Kg
Filet mignon de porc	23,50€/Kg
Gigot d'agneau	29,90€/Kg
Rôti de veau quasi	29,50€/Kg

Nos préparations bouchères à cuire

Paupiette de veau corrézienne : farce fine, pomme et châtaigne "Origine Corrèze"	27,90€/Kg
Rôti de veau corrézien : farce fine, cèpes et jambon cru Limousin "Origine Corrèze" ...	32,90€/Kg
Nouveau Rosbeef au Bleu de Laqueuille	33,90 €/Kg
Nouveau Rôti de chapon farce poire, châtaigne et foie gras	29,90€/Kg
Magret cru mariné aux cèpes	29,90€/Kg
Nouveau Magret cru mariné aux girolles	29,90€/Kg

Nos sauces

Sauce aux morilles	37,00€/Kg
Sauce truffée	40,00€/Kg

Nos plateaux de fromages

Nous les composons en fonction de vos goûts, du nombre de personnes, de votre budget,...
Contactez-nous pour plus d'informations

Pour le Nouvel An uniquement!

*Commandez vos plateaux de charcuterie pour vos apéritifs, raclettes, repas,...
N'hésitez pas à nous contacter! Nous verrons ensemble ce qui vous convient.*

Menu Festif 25€

- Feuilleté chapon et champignons
OU
Coquille de fruits de mer
*
Filet de saumon sauce agrumes
OU
Cuisse de canard confite
*
Gratin de patates douces & pommes de terre
OU
Pommes de terre sarladaises
- Une tranche de saumon fumé
*
Fish'n chips de cabillaud
OU
Escalope Cordon bleu au comté AOP
*
Gratin de patates douces & pommes de terre

Choisissez votre dessert réalisé par Maison Julien :

- Corrèze : Sablé croustillant, confit de framboise, garniture mangue/passion, cheesecake à la mangue
- Chocolat : praliné croustillant, biscuit brownie chocolat noir, crémeux chocolat blanc, mousse chocolat lait
- Craquissim : praliné croustillant, mousse chocolat noir, génoise, glaçage chocolat intense
- Agrume : biscuit génoise, croustillant citron vert, compotée de mandarine, crémeux citron, mousse à l'orange sanguine



Pour passer commande

- Par téléphone : 05 55 85 72 40
ou directement à la boucherie
- Pour Noël : au plus tard le 20/12
- Pour le Nouvel An : au plus tard le 27/12
AUCUNE COMMANDE NE SERA PRISE APRES CES DATES !

La boucherie sera ouverte les 23 et 30 Décembre 2025 de 8H00 à 13H00.

Fermeture les après-midis pour préparer les commandes.

La boucherie sera ouverte les 24 et 31 Décembre 2025 de 8H00 à 13H00.

Elle sera fermée le 25 Décembre 2025 et le 1er Janvier 2026.

Retrait des commandes

24/12 et 31/12 de 8h00 à 13H00.
Pour une meilleure fluidité lors du retrait, merci de vous munir de votre numéro de commande.

Paiement par CB ou espèces.
Chèques non acceptés.



**Boucherie NAUCHE
Fabien et Sophie NAUCHE
13 avenue Jean Chicou
19270 DONZENAC**

*Nous vous souhaitons de belles fêtes gourmandes !
Merci pour votre fidélité.*

Retrouvez nous sur Facebook et Instagram.



Depuis 2014, Les Compagnons du Goût soutiennent l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble ! Un sachet de guimauves acheté en boutique 3€, c'est 3€ reversés intégralement à l'association.

Un achat utile pour les enfants et leurs familles !

Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com

