



BOUCHERIE
des Copains

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR

Menu

**FÊTES DE
FIN D'ANNÉE**

2024

BLAGNAC • CARMES • MINIMES

*De la Passion
naît le Partage*



Pour commander

POUR NOËL

Pensez à passer vos commandes
avant le 21 Décembre

POUR LE JOUR DE L'AN

Pensez à passer vos commandes
avant le 28 Décembre



Entrées

Bouchées à la Reine Maison	la pièce	6,90€
Boudin blanc nature à l'ancienne	le kg	19,90€
Boudin blanc truffé 1%	le kg	29,90€
Coquilles St-Jacques à la Normande	la pièce	6,90€
Escargots de Bourgogne	les 12 pièces	11,90€
<i>(Maison BILLOT)</i>		
Feuilleté de ris de veau au foie gras	la pièce	5,90€
Mini tourte noix de St Jacques/poireaux	la pièce	4,90€
Petits fours	les 36 pièces	31,90€
Pata-Negra	les 100 g tranchés mains	13,50€
Saumon Fumé Label Rouge	le kg	69,90€
Verrines St Jacques, carottes et pommes fondantes	la pièce	2€
Verrines saumon, fromage, concombre	la pièce	2€

Foie gras

Foie gras mi-cuit Maison	le kg	109,90€
Foie gras frais (le lobe)	le kg	65,90€
<i>(*Provenance Samatan GERS)</i>		

Pâtés en croûte

Canard/pistaches	le kg	27,90€
Oie/pêches	le kg	32,90€
Pintade/morilles	le kg	27,90€



Farces

Farce aux marrons le kg **20,90€**

Farce aux cèpes le kg **24,90€**

Farce foie gras Maison le kg **26,90€**
(10% de foie gras)

**Toutes nos farces sont faites à base de porc, veau, œufs, assaisonnements*

Volailles

Caille *≈ 240 g - 1 pers* la pièce **4,90€**

Canette *≈ 1,7 à 2,1 kg - 4 pers* le kg **14,90€**

Chapon fermier *≈ 2,7 à 4,0 kg - 6 à 8 pers* le kg **17,90€**

Dinde fermière *≈ 3,6 à 4,2 kg - 4 à 6 pers* le kg **19,90€**

Magret IGP GERS *≈ 400 g - 2 pers* le kg **27,90€**

Oie fermière d'Anjou *≈ 3,1 à 4,8 kg - 6 à 8 pers* le kg **29,90€**

Pigeonneau *≈ 450 g - 2 pers* le kg **34,90€**

Pintade fermière *≈ 1,6 à 2,0 kg - 4 pers* le kg **14,90€**

Pintade fermière chaponnée le kg **21,90€**
≈ 2,1 à 2,5 kg - 4 à 6 pers

Poularde fermière *≈ 2,2 à 2,6 kg - 4 pers* le kg **16,90€**

**Toutes nos volailles sont élevées en pleine liberté au cœur des Landes ou du Gers.*

VOLAILLE D'ASTARAC :

La durée d'élevage et la finition en plein air, au lait et au maïs, du chapon permettent un engraissement superficiel important qui lui confère un goût prononcé, une onctuosité de chair et une finesse en bouche exceptionnelle.

Chapon Noir d'Astarac Bigorre le kg **35,90€**
≈ 2,5 à 3,2 kg - 4 à 6 pers

Poularde Noire d'Astarac Bigorre le kg **30,90€**
≈ 1,8 kg - 4 pers



VOLAILLE DE BRESSE :

Préférée des amateurs de bonne chair et des chefs cuisiniers les plus renommés, la Volaille de Bresse est présente sur toutes les bonnes tables de France . Avec ses couleurs Bleu-Blanc-Rouge et son goût fin, elle saura vous séduire en toutes circonstances !

Chapon de Bresse $\approx 3,4$ à $4,0$ kg - 6 à 8 pers le kg **49,90€**

Poularde de Bresse $\approx 1,8$ à $2,3$ kg - 4 pers le kg **45,90€**

Spécialités des copains

Caille farcie figues/foie gras Maison la pièce **8,90€**
 ≈ 350 g - 1 pers

Filet de bœuf Rossini truffe/foie gras le kg **99,90€**
(Quantité limitée - minimum 1 kg)

Le chapon fermier poché le kg **26,90€**
 $\approx 3,5$ à 5 kg - 6 à 8 pers

Un chapon farci (farce fine marrons/cèpes) précuit sous-vide dans son jus et agrémenté d'aromates. Vous n'aurez plus qu'à sortir votre volaille du frigo 1h avant sa cuisson. Préchauffer le four à 180°C 1h30 de cuisson pour un gros chapon. Recouvrir et laisser reposer la volaille 30 minutes, four éteint. C'est prêt !



Rôti de canette farci noisettes/cranberry le kg **26,90€**
 $\approx 1,5$ à 2 kg - 4 à 6 pers

Rôti de chapon farci marrons/cèpes le kg **29,90€**
 $\approx 1,8$ à $2,5$ kg - 6 à 8 pers

Rôti de magret foie gras Maison le kg **49,90€**
 ≈ 800 g à 1 kg - 2 à 4 pers

Rôti de magret pêches/pistaches le kg **34,90€**
 ≈ 500 g à 700 g - 2 à 3 pers

Rôti de magret au piment d'Espelette le kg **34,90€**
 ≈ 800 g à 1 kg - 2 à 4 pers

Rôti de poularde farcie aux girolles le kg **28,90€**
 $\approx 1,5$ à 2 kg - 4 à 6 pers

**Toutes nos farces sont faites à base de porc, œufs, assaisonnements.*

La cave d'exception

BLONDE DE GALICE :

Sélectionnée
à Madrid

Nourrie à l'herbe grasse des prés de la "Bretagne Espagnole" durant des années et considérée comme l'une des plus raffinée, la viande de Galice possède des caractéristiques dignes des plus grandes races de ce monde. Maturée environ 21j vous y retrouverez un léger goût beurré, aux arômes épicés et iodés.

Côte le kg **60,00€**

Faux-Filet le kg **65,00€**

BOEUF WAGYU KAGOSHIMA :

Sélectionné pour les plus
grands amateurs

Exclusivement élevé au Japon d'après des méthodes artisanales et ancestrales Japonaises inimitables. Il représente une viande gourmande, légèrement saline, qui fond dans votre bouche, apportant une expérience unique.

Vendu en tranche *≈ 100 g sous-vide* le kg **280€**

Plats cuisinés

Chapon crème de morille foie gras le kg **32,90€**

Civet de cerf sauce Grand veneur le kg **28,90€**

Ris de veau sauce champignons le kg **49,90€**
et cèpes



Les incontournables *des copains*

AGNEAU DES PYRÉNÉES :

Carré d'agneau *≈ 2 à 3 côtes / pers* le kg **34,90€**

Épaule *≈ 4 pers - 1,1 kg à 1,7 kg* le kg **24,90€**

Gigot *≈ 5 à 8 pers - 2,2 kg à 3,2 kg* le kg **25,90€**

Noisette *≈ 2 à 4 pers - 600 g à 1 kg* le kg **44,90€**

BŒUF :

Filet de bœuf *≈ à votre convenance* le kg **49,90€**

Rôti de bœuf *≈ 800g à 2 kg* le kg **31,90€**

Tournedos filet de bœuf *≈ 1 à 2,5 cm* le kg **49,90€**

VEAU :

Filet de veau *≈ à votre convenance* le kg **42,90€**

Grenadin *≈ 1 à 2,5 cm* le kg **42,90€**

Rôti de veau *≈ à votre convenance* le kg **31,90€**

Accompagnements

Fricassée de cèpes le kg **36,90€**

Gratin de pommes de terre au foie gras et morilles pièce *≈ 120 g* **4,90€**

Gratin dauphinois le kg **17,90€**

Pommes dauphines le kg **19,90€**

Risotto parmesan et champignons le kg **16,90€**



Nous trouver

BLAGNAC

11 Boulevard Jean Rivet, 31700 Blagnac

05 61 84 78 90

CARMES

10 Rue Pharaon, 31000 Toulouse

05 61 52 24 47

MINIMES

90 Avenue des Minimes, 31200 Toulouse

05 61 47 64 11

Horaires d'ouverture

NOËL

Sam. 21: Horaires habituels

Dim. 22: 8h00-13h00

Lun. 23: 8h00-16h00

Mar. 24: 8h00-16h00

JOUR DE L'AN

Sam. 28: Horaires habituels

Dim. 29: 8h00-12h45
(*MINIMES uniquement*)

Lun. 30: 8h00-12h45 / 16h00-19h45

Mar. 31: 8h00-14h00

Réouverture le 07/01/2025
à 8h00.



boucheriedescopains.fr

Du 1^{er} au 24 décembre, tentez de remporter un cadeau chaque jour grâce à notre calendrier de l'avent (exclusivement sur Instagram)