

## ★★ TRAITEUR ★★



### TRAITEUR

Foie gras de canard maison : 169,00€/kg  
Saumon fumé Ecosse label rouge : 98,00€/kg  
Escargots de bourgogne maison : 11,90€ la douzaine  
Cassolette volailles au foie gras et morilles : 9,90€/pièce  
Cassolette de Saumon et écrevisses à la crème de citron confit : 9,90€/pièce  
Coquille St-Jacques à la Normande : 8,90€/pièce  
Pâté croûte Bel'Os : 26,90€  
Pâté croûte Pintade morilles : 28,90€  
Pâté foie gras : 38,90€  
Pâté croûte poulet au vinaigre framboise et délice de canard : 44,90€  
Bouchées à la reine : 4,90€/pièce  
Bouchées à la reine au ris de veau : 7,90€/pièce  
Aspic saumon : 3,20€/pièce  
Aspic aux crevettes : 3,20€/pièce  
Gratin de fruits de mer maison : 2,80€/100gr  
Feuilleté de saumon : 3,20€/100gr  
Caviar d'aquitaine (nous consulter)  
Boudin blanc fine champagne : 19,80€/kg  
Boudin blanc au foie gras : 26,80€/kg  
Boudin blanc aux morilles : 29,80€/kg  
Boudin blanc truffé : 34,80€/kg

### TRAITEUR LÉGUMES

Gratin de cardons : 24,50€/kg  
Gratin dauphinois maison : 1,40€/100gr  
Gratin dauphinois truffé : 1,90€/100gr  
Pommes dauphines: 1,90€/100g

# BEL'OS

BOUCHERIE/TRAITEUR DEPUIS 1933

1 chemin des Belosses 74100 Ambilly  
[www.laboucheriedubelos.fr](http://www.laboucheriedubelos.fr)  
[jpbartolome@orange.fr](mailto:jpbartolome@orange.fr)  
Téléphone : 04.50.92.52.51

#### Retrouvez-nous :

Du mardi au samedi de 7h30 à 12h30  
et de 15h00 à 19h30  
Le dimanche de 7h30 à 12h30

#### Ouvertures exceptionnelles pendant les fêtes :

Le vendredi 23 décembre de 7h00 à 19h30  
Le samedi 24 décembre de 7h00 à 17h00  
Le dimanche 25 décembre de 7h00 à 12h30  
Le vendredi 30 décembre de 7h00 à 19h30  
Le samedi 31 décembre de 7h00 à 17h30

*Ne pas jeter sur la voie publique. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Imprimé par ABAF.*

## BIENTÔT LES FÊTES!

### JEAN PIERRE BARTOLOME VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION 2022  
POUR VOS REPAS DES FÊTES

# BEL'OS

BOUCHERIE/TRAITEUR DEPUIS 1933

## PRÉPAREZ VOTRE MENU DES FÊTES

### ★★★ LES VIANDES

Roastbeef : 33,50€/kg  
Cœur de Rumsteack : 39,90€/kg  
Filet de bœuf : 59,80€/kg  
Faux filet de bœuf : 39,50€/kg  
Filet mignon de veau : 55,90€/kg  
Filet mignon de porc : 21,50€/kg  
Quasi de veau : 44,90€/kg  
Grenadin de veau : 49,90€/kg  
Magret de canard : 40,00€/kg

### ★★★ FONDUES, PIERRADES

Fondue chinoise : 33,90€/kg  
Fondue bourguignonne : 33,50€/kg  
Fondue bressane : 23,50€/kg  
Pierrade au choix de 1 à 5 viandes  
(bœuf, veau, volaille, magret de canard) : 31,50€/kg

### ★★★ AGNEAU (DE PRÉ SALÉ DU MONT SAINT-MICHEL)

Gigot d'agneau (environ 2,5kg) : 44,90/kg  
Epaule d'agneau (environ 1,6kg) : 34,90€/kg  
Carré d'agneau : 57,00€/kg  
Poitrine d'agneau : 24,00€/kg  
Collier d'agneau : 26,00€/kg

### ★★★ LA CHASSE CUISINÉE

Civet de sanglier : 24,00€/kg  
Civet de cerf : 26,00€/kg  
Civet de chevreuil : 33,00€/kg  
Cuissot de sanglier : 28,50€/kg

### ★★★ LES SAUCES (POUR É PERSON)

Forestière : 2,90€/Personne  
Morilles : 4,90€/Personne  
Foie gras : 4,90€/Personne

### ★★★ LES VOLAILLES FERMIÈRES

*En option, cuisson de votre volaille des fêtes: 10 €*

Dinde de Bresse : 28,00€/kg  
Dinde fermière : 19,70€/kg  
Chapon fermier : 21,50€/kg  
Pintade chaponnée : 21,80€/kg  
Poularde fermière : 15,00€/kg  
Poulet de Bresse : 30,00€/kg  
Canette de Barbarie : 14,40€/kg  
Caille : 5,90€ pièce  
Caille farcie au foie gras : 11,00€ pièce  
Magret de canard : 40,00€/kg

### ★★★ LES FARCES FINES DE VOLAILLES

*En option, cuisson de votre volaille des fêtes: 10 €*

Farce fine de dinde nature : 19,00€/kg  
Farce fine de dinde au foie gras : 23,00€/kg  
Farce fine de dinde truffée et pistachée : 27,00€/kg

*Demandez nos présentations de plateaux décorés:  
Notre foie gras cuit maison OU Notre saumon fumé maison*