



## SÉLECTION RÉCEPTION



Depuis toujours, les bouchers savent que le temps est leur allié. Car c'est après une période de murissement que leurs pièces de bœuf révèlent le meilleur d'elles-mêmes. L'époque contemporaine, avec usages, a vu pratiquement disparaître cet art de l'affinage.

Chers clients, redécouvrons ensemble cette expertise au plaisir incomparable d'un produit unique : la viande maturée à point.

La maturation s'effectue dans une cave de maturation avec un contrôle parfait de la température et de l'hygromètre 40 à 60 jours de maturation et de patience sont nécessaires, selon les morceaux pour que la viande dévoile tout son potentiel gustatif.

Tendre et savoureuse, parvenue au summum de sa maturité, la pièce de bœuf exprime toutes ses qualités. Sa tendreté est maximale grâce à l'élimination de fibres de collagène. Sa saveur, c'est-à-dire toutes les sensations qu'elle produit en bouche, se révèle pleinement. Bonne dégustation !

Sébastien Pocholle





## Amuse-bouche & cocktail dinatoire

**VERRINE** (40 g) ..... de 1€ à 1€50 pièce

- Avocat, thon
- Fraîcheur océane, saumon, chorizo
- Betterave, fromage blanc
- Tartare de tomate, jambon serrano
- Surimi exotique ananas
- Tartare de légumes bacon
- Tartare de concombre



**MINI BURGER** ..... 1€20 pièce

- Chèvre, bacon, tomate confite
- Fines herbes, saumon
- Rostello, salade, sauce américaine
- Fromage frais, emmental, jambon à l'os

**NAVETTE** ..... de 0€80 à 1€10 pièce

- Mousson de canard, figue
- Rillettes d'oie, émincé de cornichon
- Chèvre, jambon de parme, tomate confite
- Mousse forestière
- Foie gras aux girolles





# Amuse-bouche & cocktail dinatoire

## WRAPS ..... de 1€ à 1€20 la pièce

- poulet
- jambon
- saumon

## TOAST ..... de 0€60 à 0€90

- Rillettes d'Oie
- Rillettes de poulet rôti
- Saumon
- Mousse de canard
- Campagne à l'ancienne

## DIVERS

- Plateau de charcuterie *en chiffonnade 150g*.....6€90/pers.
- Mini pâté en croûte cocktail .....9€90 pièce
- Canard en croûte pistaché (±20 tranches)..... 22€90 le kg
- Pain surprise .....42€90 pièce
- Petits fours salés et sucrés .....0€80 à 1€40 pièce



## Entrée froide



SP

- Saumon farci à la mousseline  
de légumes (±20 tranches) ..... 90€00 pièce
- Tomate chenille ..... 3€80 pièce  
*(tomate avec œuf dur et sauce citronnée)*
- Foie gras (selon court) ..... 95€90 le kg
- Saumon fumé (selon court)..... 59€90 le kg
- Gambas à l'ail..... 5€80 les 100 g
- Gambas à la provençale ..... 5€80 les 100 g
- Poireau vinaigrette ..... 13€90 le kg
- Œuf poché, saumon..... 2€90 pièce
- Aiguillette macédoine ..... 2€90 pièce
- Soufflé poivron, fromage ..... 3€20 pièce
- Avocat, thon, saumon ..... 2€90 pièce
- Ananas garni ..... 6€90 pièce
- Melon/gambas..... 6€90 pièce
- Pamplemousse, thon,  
fraîcheur saumon..... 5€90 pièce





## Entrée chaude

- Tresse jambon fromage .....2€90 pièce
  - Croque monsieur jambon emmental .....2€90 pièce
  - Flamiche aux poireaux..... 17€90 le kg
  - Bouchée à la reine .....3€90 pièce
  - Bouchée de ris de veau .....4€90 pièce
  - Escargots .....6€90 la douzaine
  - Panier saumon oseille.....4€30 pièce
  - Coquille St Jacques.....6€90 pièce
  - Crêpe au jambon .....3€20 pièce
  - Crêpe au saumon.....3€90 pièce
  - Ficelle picarde .....3€80 pièce
  - Feuillantine comtoise ..... 19€80 le kg
  - Feuillantine saumon ..... 25,80 le kg
  - Saucisson brioché ..... 3,90 la pièce
- 
- Tartine savoyarde .....4,80 pièce
  - Croissant au jambon.....2€90 pièce
  - Quiche lorraine.....18€90 le kg
  - Quiche saumon/poireau ..... 19€90 le kg
  - Quiche poulet citron .....18€90 le kg
  - Quiche poulet légumes.....18€90 le kg
  - Quiche saumon brocolis.....19€90 le kg
  - Hamburger savoyard.....6€90 pièce
  - Hamburger du boucher.....5€90 pièce
  - Pizza .....19,90 le kg



# Buffet froid



SP

- Coquille de saumon ..... 5€90 pièce
- Emincés ou filet de poulet..... 22€80 le kg
- Rôti de bœuf ..... 25€90 le kg
- Rôti de porc..... 19€90 le kg
- Gigot d'agneau ..... 28€90 le kg
- Taboulé ..... 14€90 le kg
- Piémontaise..... 13€90 le kg
- Carotte ..... 10€90 le kg
- Cèleri ..... 9€90 le kg
- Coleslaw..... 13€90 le kg
- Champignons à la Grecque..... 19€80 le kg
- Perle Marine ..... 19€90 le kg
- Pâtes au saumon ..... 18€90 le kg
- Salade de pâtes thon, saumon, légumes..... 18€90 le kg
- Tortis de légumes grillées ..... 18€90 le kg
- Salade de concombre, melon..... 19,90 le kg
- Plateau repas ..... à partir de 8€90 la part





## Plat à réchauffer

- Couscous.....8€90 la part
- Cassoulet .....9€90 la part
- Paëlla.....8€90 la part
- Choucroute garnie.....7€90 la part
- Tripes à la mode de caen .....14€90 le kg
- Lapin à la moutarde .....7€90 la part
- Plateau de Pierrade 3 viandes (250 g).....7€90 la part
- Gratin savoyard ..... 17,90 le kg
- Lasagne bolognaise ..... 15,90 le kg
- Lasagne au pesto.....22€90 le kg
- Tomate farçie .....4€90 pièce
- Courgette farcie .....4€90 pièce
- Poulet basquaise.....9€90 la part
- Coq au vin .....7€90 la part
- Sauté de veau sauce foie gras.....9€90 la part
  
- Carbonade flamande\*
- Navarin d'agneau\*
- Tajine agneau abricot miel et pruneaux\*
- Suprême de volaille sauce morille\*
- Bœuf bourguignon\*
- Blanquette de veau\*

\* tarif sur demande





# Accompagnements



SP

- Gratin dauphinois.....16€90 le kg
- Gratin dauphinois truffé .....22€90 le kg
- Gratin dauphinois aux petits légumes.....16€90 le kg
- Fagot haricot vert .....1€50/pers.
- Pomme dauphine.....19€80 le kg
- Pomme paillasson .....16€90 le kg
- Pomme grenaille .....10€90 le kg
- Gratin provençal.....18€90 le kg
- Gratin forestier .....19€80 le kg
- Tian de légumes.....18€90 le kg
- Galette de pommes de terre.....2€90 pièce



Pour une formule  
tranquillité possibilité d'ajouter



- la salade
- le pain
- le fromage
- les boissons
- les desserts

Pour toutes autres demandes,  
n'hésitez pas à nous contacter.

Entrée prestige  
sur demande



- Caviar d'aquitaine
- Saumon fumé d'ecosse
- Foie gras canard entier mi-cuit
- Magret canard fumé
- Jambon Ibérique Bellota



**La boucherie  
vous accueille  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h30**

**L'équipe vous remercie de votre confiance.**



## PLACE Ô MARCHÉ

14, avenue Paul Claudel - 80000 AMIENS

Tél. 03 22 72 42 29

[contact@boucheriepocholle.com](mailto:contact@boucheriepocholle.com)

[www.boucheriepocholle.com](http://www.boucheriepocholle.com)