



PAPILLOTE & CIE

LA BOUCHERIE

LES FONDS ET BOUILLONS CONGELÉS

Fond de volaille - 500 ml

(Eau, os d'agneau, oignons, céleri, poireaux, pâte de tomate, fines herbes, épices, ail, sel) ❄️ 🌿

Fond de veau - 250 ml (Eau, os de canard, oignons, céleri, carottes, poireaux, fines herbes, ail grillé, épices, sel) ❄️ 🌿

Bouillon à fondue - 1 l (Consommé de bœuf, légumes, vin rouge, sauce chili, sauce soya, sauce teriyaki, épices) ❄️ 🌿

LES SAUCES CONGELÉES

Canneberges (Demi-glace, fond de veau, vin blanc, sirop de cassis, canneberges) ❄️ 🌿

À la sauge (Demi-glace, vin rouge, vin blanc, crème, tomates, sauge) ❄️ 🌿

Dijonnaise (Demi-glace, crème, vin blanc, vin rouge, moutarde forte) ❄️ 🌿

Poivrade (Demi-glace, vin blanc, vin rouge, cognac, crème, poivre noir entier) ❄️ 🌿

Au romarin (Demi-glace, fond de volaille, porto, vin blanc, crème, moutarde, romarin) ❄️ 🌿

Forestière (Demi-glace, crème, porto, bolets jaunes) ❄️ 🌿

LES SAUCISSES*

Italienne forte (Bœuf, porc, piment broyé, paprika, fenouil) 🌶️ 🌿

Italienne douce (Porc, fenouil, poivre) 🌿

Toscane (Porc, tomates, basilic) 🌿

Fromage et bacon (Porc bacon, fontina) 🌿

Chorizo (Porc, vin rouge, piment broyé, cumin) 🌶️ 🌿

Cari (Porc, cari, curcuma) 🌶️ 🌿

Miel et ail (Porc, miel, ail frais) 🌿

Jambon et érable (Porc, jambon, sirop d'érable) 🌿

Brocoli et cheddar (Porc, brocoli, cheddar fort) 🌿

Moutarde de Meaux (Porc, moutarde de Meaux, moutarde forte) 🌿

Porc et bœuf (Porc, bœuf, tomates, épices) 🌿

Merguez à l'agneau (Paprika, piment broyé, poivre blanc, anis) 🌶️ 🌿

Toulouse classique (Porc, poivre et sel) 🌿

LES PIZZAS

Prosciutto et stilton (Oignons caramélisés, mozzarella, prosciutto, moutarde de Meaux)

Primavera (Artichauts, courgettes, mozzarella, oignons rouges, champignons, poivrons rouges, olives)

Poulet (Poulet mariné, crème sure, cheddar, poivrons rouges, oignons rouges)

Margarita

(Bocconcini, tomates, mozzarella, pesto basilic)

Andalouse (Saucisse chorizo, artichauts, poivrons jaunes, oignons rouges, olives)

Toscan (Mozzarella, saucisse toscane, tomates, oignons rouges, pesto)

LES PÂTÉS

Pâté de veau

(Veau haché, oignons, farine, fond de veau, sel, poivre)

Pâté au trois viandes (Bœuf, porc, veau, pommes de terre, oignons, bouillon de bœuf, sel, poivre)

Pâté au poulet

(Béchamel, poulet, pois verts, carottes, céleri et poireaux)

Pâté à la viande

(Porc, pommes de terre, oignons, bouillon, sel et poivre)

Pâté mexicain - 9 pouces

(Porc, maïs, cheddar doux, sel et poivre)

LES PRODUITS DIVERS

Pâté chinois artisanal - 1 portion

(Pommes de terre, bœuf haché, lait, maïs, oignons, gruau, beurre, sauce anglaise) 🌿

Cretons de veau - 200 g

(Veau, chapelure de blé grillé, oignons, sel, épices) 🌿

Cretons de porc - 200 g

(Porc, chapelure de blé grillé, oignons, sel, épices) 🌿

VIANDES BIO DE CHARLEVOIX

Creton de porc - 220 g 🌿

Pâté de campagne aux morilles et noisettes - 125 g

Pâté de campagne aux canneberges et sirop d'érable - 150 g 🌿

Pâté de campagne nature

Pâté de foie - 150 g 🌿

Rillettes de porc - 125 g