



**Vous nous trouverez près de l'Eglise  
6, Rue Jean Marie Savatte  
35260 CANCALE**

**Pour vos commandes :  
02 99 89 60 29**

**Horaires**

**Tous les jours de 08h30 à 12h45 et  
de 15h00 à 19h30  
sauf le dimanche après-midi et  
lundi.  
(ouvert 7/7 jours en saison)**



*Pour vos repas de fêtes*

*La sélection du boucher...*



**BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR -  
ALIMENTATION**

# La volaille

## FERMIERE

Dinde 8 à 12 personnes

Chapon 8 à 10 personnes

Poularde 6 personnes

Oie 8 à 10 personnes

Pintade chaponnée 5 à 7 personnes

Pintade 4 personnes

Magret 2 personnes

Foie gras de canard cru déveiné extra



# La viande

## Boeuf

Filet rôti ou  
tournedos

Châteaubriant

Rôti à l'ancienne

Côte

Côte Race Angus

Viande à fondue

## Agneau (des près salés)

Gigot 7 à 9 personnes

Epaule 4 à 5 personnes

Carré 2 à 10 personnes

Souris 1 à 2 personnes



## DE BRESSE (Volaille d'exception)

Nécessite de commander à l'avance

Dinde 8 à 12 personnes

Chapon 8 à 10 personnes

Poularde 6 personnes

Poulet 4 à 5 personnes

Et aussi ... Caviar

Cuisse de canard confite

Magret de canard fumé tranché

Jambon cru Bellota

(Le meilleur au monde)



## GIBIER

Gigue de chevreuil 4 à 8 personnes

Faisan 3 personnes

Pigeon 1 personne

Caille 1 personne



## Préparations bouchères crues

Magret de canard à la paysanne

Rôti de veau à l'italienne

Rôti bressan foie gras morilles

Rôti de pintade aux marrons

Rôti de canette à l'orange

Tournedos de canard au foie gras

Dès le 15 décembre, profitez d'un arrivage exceptionnel d'entrecôtes de Kobé (Japon)

Les conseils de cuisson de votre boucher :

Pour les volailles festives préférez une cuisson lente (160°C) afin que la chair reste tendre et croustillante à souhait

Toute l'équipe Viabif

Vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année

Et vous remercie de votre confiance !