



**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

Côtes (race Angus,

Galice, Simmental

et Normande)

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

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

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 Bressan foie gras morilles

Rôti de pintade aux marrons

Rôti de pintade aux figues

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)

Toute l'équipe Viabif

Vous souhaitez de bonnes fêtes de fin d'année

Et vous remercie de votre confiance !