Spécialités Bouchères crues

Bœuf

Rôti de Bœuf Rumsteak ..... 36.90€/kg
Pièce à Fondue ..... 36.90€/kg
Tournedos Cœur de Faux filet ..... 43.90€/kg
Tournedos filet ..... 54.90€/kg

Canard

Magret de Canard ..... 32.90€/kg

Volailles Fermières de Challans

Poulet ..... 13.90€/kg
Pintade ..... 15.90€/kg
Chapon de Pintade ..... 17.90€/kg
Poularde ..... 17.90€/kg
Chapon ..... 18.90€/kg

Plateau Raclette à partager

Rosette
Jambon sec
Jambon cuit supérieur
Coppa
Rôti de Porc

Fromage 200g/pers

Raclette
Morbier

Formule au choix

Plateau 2 personnes ..... 18.90€
Plateau 4 personnes ..... 36.90€
Plateau 6 personnes ..... 54.90€

Pierrade à partager

dressage sur plateau

Bœuf
Filet Mignon
Poulet
Dinde
Canard +1€

Formule au choix

2 personnes ..... 23.90€
4 personnes ..... 43.90€
6 personnes ..... 60.00€

DATES LIMITES POUR VOS COMMANDES

NOËL : jusqu'au 20 Décembre 2026

NOUVEL AN : jusqu'au 27 Décembre 2026

Acompte à la commande de 30%

Horaires et ouvertures du magasin :

24 Décembre : de 8h00 à 17h00

25 Décembre : fermé

31 Décembre : de 8h00 à 17h00

1er Janvier : fermé

Fermeture du magasin du

Lundi 4 au jeudi 7 janvier 2027 inclus

Carte des Fêtes 2026

Proxi BOUCHERIE Spadaro TRAITEUR

1 place de l'Ebergement
44270 Paulx
Tel : 06.37.04.27.17 / 02.40.26.08.11

Email : proxipaulx.spadaro@gmail.com
www.spadarotraiteur44.com

Apéritifs

Avant un repas festif, comptez 3 - 4 pièces / personne

Mini Burger Foie Gras confit d'Oignons

Mini Burger Classique
(steak, cheddar, oignons caramélisés)

Pita Œuf Mimosa

Navette Saumon fumé et crème Onctueuse

Verrine Perles de la Mer Crevette

Tarif unique

2 pièces ..... 3.40€
3 pièces ..... 5.05€
4 pièces ..... 6.50€
5 pièces ..... 8.00€

Entrées Froides (la part)

Tatin de Foie Gras et Pommes Caramélisées ..... 7.90€

Assiette de la Mer *(Terrine St Jacques, Saumon fumé, Crevettes, mayonnaise) ..... 9.50€*

Assiette Terre et Mer
(Foie gras, Saumon fumé, Mayonnaise et Confit d'Oignons) ..... 9.80€

Lobe de Foie Gras de Canard Entier
(480g environ) ..... 52.90€

Entrées Chaudes (la part)

Bouchée à la Reine ..... 6.50€

Cassolette St Jacques aux Fruits de Mer..... 6.50€

Coquille St Jacques à la Normande ..... 7.50€

Poissons Cuisinés (la part)

Dos de Cabillaud *sauce beurre blanc* **.... 10.00€**

Pavé de Saumon *sauce beurre blanc* **..... 10.00€**

Viandes Cuisinées (la part)

Fondant de Poulet farci
sauce Forestière..... 9.90€

Cuisse de Canard confite
sauce Foie Gras..... 11.90€

Suprême de Pintade
sauce brune à la Bière..... 12.90€

Souris d'Agneau au jus de Thym
(env. 430g) ..... 16.90€

Accompagnements (la part)

Gratin Dauphinois..... 2.50€
Purée de Patate Douce ..... 2.50€
Pomme de Terre Grenaille ..... 2.80€
Risotto Forestier ..... 3.00€

Desserts (la part)

Rosace Vanille Fruits Rouges ..... 4.00€
Saint Honoré revisité ..... 4.00€
Craquant Chocolat au lait Cacahuète ..... 4.00€

Toute léquipe vous souhaite de bonnes fêtes de fin dannée !

MENUS

Menu n°1 à 23.90€

Coquille de Saumon

Mignon de Porc sauce Forestière
Gratin Dauphinois

Tourbillon Fruits Rouges Spéculos

Menu n°2 à 26.90€

Coquille Saint Jacques

Cuisse de Canard Confite
sauce Foie Gras
Risotto Forestier

Précieux Chocolat Caramel

Menu n°3 à 29.90€

Assiette Terre et Mer

Suprême de Pintade
Farce Foie Gras Cèpes
Gratin Dauphinois

Trio Gourmand
(Mousse au Chocolat, Tropézienne, Moelleux Pomme Rhubarbe)

Menu Enfant à 10.90 €

Navette Rosette

Parmentier de Canard

Sapin de Mousse au Chocolat

+ 1 Surprise