Joyeuses Fêtes

Composez vos menus selon vos envies avec nos produits Maison

(Se référer page 2)

Menu Festif 26.00€

Entrée
Plat
Accompagnement
Gourmandise

Menu Prestige 36.00€

Apéritif mixte
Entrée
Plat
Accompagnement
Assortiment de Fromages
Gourmandise

Gourmandise de Noël Maison
Bûche individuelle ou à partager 2, 4, 6, 8 parts

Douceur Chocolat
Douceur Praliné
Douceur Exotique
Douceur Fruits Rouges

Boucherie Charcuterie Traiteur CHEZ DAVID
Chemin du Pradas - 31410 Mauzac
05.67.06.01.05

Semaine 51 : ouvert normalement du Mardi au Samedi 8h-12h30/16h-19h Dimanche 8h-12h30
Semaine 52 et 53 : Normalement sauf Mercredi 23 8h-13h, Jeudi 24 et 31 Décembre 8h-16h
Magasin fermé le Vendredi 25 Décembre 2026 et du 1er au 5 Janvier 2027 inclus

Les Compagnons du Goût sont heureux de renouveler leur partenariat avec l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Du 24 novembre au 20 décembre, un coffret de chocolats acheté 3€, c'est 3€ reversés à l'Association Petits Princes.
Un geste fort et solidaire à la fois, nous comptons sur vous !
Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com

Photos non contractuelles - Crédit photos : Sucré Salé, Freepik - Ne pas jeter sur la voie publique - Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés

Tables en Fête









laissez-vous inspirer !

Boucherie Charcuterie Traiteur
CHEZ DAVID
Chemin du Pradas - 31410 MAUZAC
05.67.06.01.05

Tables en Fêtes

COCKTAILS, APÉRITIFS

Burger effiloché de bœuf, Morbier, oignons confits ..... 1,70€/pièce
Rolls effiloché de porc, Comté, confit de figues ..... 1,70€/pièce
Tartelette foie-gras et figues ..... 1,60€/pièce
Croque-monsieur à la truffe ..... 1,60€/pièce
Tartine de canard et ses oignons frits ..... 1,60€/pièce
Verrine Tiramisu des bois (mascarpone, champignons, noix, tuile de parmesan) ..... 1,99€/pièce
Œuf de Noël saumon truffé ou crevettes ou Saint-Jacques ..... 2,90€/pièce
Mini cannelé au chorizo ..... 0,70€/pièce
Mini pâté croûte (porc, canard, volaille) ..... 10,90€/pièce
Ardoise mixte 5-6 pièces ..... 8,50€ par pièce

ENTRÉES CHAUDES, FROIDES et CHARCUTERIE

Tartare exotique saumon, mangue, avocat, grenade, fruit de la passion ..... 4,90€/pièce
Saumon gravlax ..... 5,90€/100g
Exquis saumon et artichaut ..... 5,90€/pièce
Bouchée à la reine aux ris de veau ..... 5,00€/pièce
Boudin blanc maison (nature, forestier, morilles, truffé) ..... 22,90€ à 25,90€/Kg
Coquille Saint-Jacques ..... 5,90€/pièce
Escargots de Bourgogne ..... 9,90€/les 12
Pâté croûte au cochon et fruits secs ..... 34,90€/Kg
Pâté croûte au canard et foie gras ..... 39,90€/Kg
Pâté croûte aux noix de Saint-Jacques ..... 39,90€/Kg
Tourte canard champignons forestiers ..... 4,90€/pièce
Tourte noix de Saint-Jacques ris de veau ..... 4,90€/pièce
Tourte viande au Riesling ..... 4,90€/pièce
Salami aux truffes d'été (3 %) enrobé de Parmigiano Reggiano 24 mois AOP ..... 6,50€/pièce
Chiffonnade de jambon Mangalica (cochon noir laineux) ..... 5,49€/100g
Chiffonnade de jambon Cébo ibérique ..... 7,99€/100g

Plats Maison

Cuisse de pintade sauce aux figues ..... 13€
Pressé de bœuf et son jus réduit ..... 13€
Sauté de chapon aux marrons ..... 13€
Pavé poisson lardé à la bisque d'écrevisses ..... 13€
Ris de veau sauce morilles ..... 13€
Civet de chevreuil ..... 13€

Accompagnements

Ecrasé pommes de terre truffées 130g ..... 4€
Gratin dauphinois individuel 90g ..... 3€
Pomme dauphine x 8 ..... 3€
Fagot d'asperges lardées ..... 3€
Panais rôti au beurre noisette ..... 3€
Arancini saveur truffe ..... 5€

Formule : Plat et Accompagnement au choix 16€

Volailles Festives Crues à Cuire

Chapon fermier 3,4-3,8kg 8-10Pers ..... 21,90€/Kg
Dinde fermière 3,6-4kg 8-12Pers ..... 23,90€/Kg
Oie 4,0-5,0 kg 10-15Pers ..... 29,90€/Kg
Pintade chaponnée 2,5-3kg 6-8Pers ..... 26,90€/Kg
Poularde fermière 2,5-3kg 6-8Pers ..... 20,90€/Kg
Pintade fermière 1,8-2,2 kg 4-6Pers ..... 18,90€/Kg
Canette fermière 2,2-2,8kg 4-6Pers ..... 18,90€/Kg
Caille farcie et lardée ..... 6,90€/pièce
Rôti de canette à l'orange 6-8Pers ..... 24,90€/Kg
Rôti de chapon 10-15Pers ..... 29,90€/Kg
Tournedos de magret de canard ..... 36,90€/Kg
Rôti de magret au foie gras 2-3Pers ..... 45,90€/Kg
Paupiette chapon farcie env 300g ..... 20,90€/Kg
Paupiette pintade farcie env 250g ..... 20,90€/Kg

Possibilité de désosser et farcir toutes les volailles

Farces Maison

Farce nature : pain, aïl, persil ..... 17,90€/Kg
Farce de Noël: pain,aïl,persil,cèpes 21,90€/Kg

Viandes Festives à Cuire

Filet de bœuf rôti ..... 54,90€/kg
Tournedos de bœuf ..... 54,90€/kg
Rôti de bœuf ..... 38,90€/kg
Pavé de bœuf ..... 36,90€/kg
Sucette de bœuf à la Truffe ..... 46,90€/kg
Rôti de bœuf cèpes ou foie gras ..... 41,90€/kg
Bœuf Wellington 2-3 pers ..... 45,90€/kg
Sucette de veau forestière ..... 42,90€/kg
Rôti de veau aux morilles ou cèpes ..... 39,90€/kg
Côte de veau à rôtir et son beurre ..... 29,90€/kg
Paupiette à partager à la pomme ..... 29,90€/kg
Epaule d'agneau nature ou farci ..... 29,90€/kg
Gigot d'agneau nature ou farci ..... 31,90€/kg

Viandes d'exception

Côte de bœuf à rôtir et son beurre ..... 36,90€/Kg
Côte de bœuf Angus/Simmental ..... 41,90€/Kg
Côte de bœuf Noir de Baltique ..... 75,90€/Kg
Côte de bœuf Galice ..... 75,90€/Kg
Côte de bœuf maturée ..... 46,90€/Kg
Côte Angus/Simmental maturée ..... 52,90€/Kg
Bœuf Wagyu Kagoshima A5 ..... 280€/Kg

Pour passer de belles fêtes sans stress, commandez dès maintenant !
Votre commande à l'avance nous permet de bien nous organiser et de garder tous vos produits préférés disponibles.
N'hésitez pas à passer en boutique ou à nous appeler au 05.67.06.01.05.