

Votre boucher vous propose :

- Côte de bœuf Angus
 - Filet de bœuf
- Gigot d'agneau au beurre d'escargot
- Rôti de veau forestier
 - Chapon de Janzé
 - Caille
 - Canette
 - Pigeon
 - Dinde
- Gibiers (Chevreuil, Cerf, Sanglier)
- Pintade chaponnée
 - Poularde
 - Rôti de chapon
- Rôti de volailles farcies
 - Magret de canard
 - Farce de Noël...



Découvrez également :

- Notre foie gras de canard maison
- Nos boudins blancs nature, aux morilles, aux figes
 - Saumon fumé

Toute l'équipe des
3 Rochers vous souhaite de
bonnes fêtes de fin d'année !



Carte des fêtes 2020



BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

Les 3 Rochers
1, Place des Halles
35150 JANZE

Téléphone : 02.99.47.03.36
traiteur.les3rochers@orange.fr

Nos apéritifs :

- Pain surprise : 35,20€
- Assortiment de 6 verrines cocktail variées : 10,80€
- Assortiment de 12 canapés froids : 11,40€
- Assortiment de 12 mini-navettes apéritives garnies : 11,40€
- Assortiment de 12 macarons salés : 18,00€
- 12 petits fours chauds gourmands : 11,40€

Nos petites entrées froides :

- Médaillon de saumon : 5,90€
- Coquille de langouste : 9,60€
 - Demi-langouste : 23,10€
 - Demi-homard : 23,10€

Nos entrées chaudes :

- Bouchée à la reine : 4,00€
 - Coquille de St-Jacques Parisienne : 5,00€
- Aumônière de St-Jacques : 5,00€
 - Coquille de St-Jacques au beurre persillé : 6,50€
- Pissaladière de St-Jacques & de gambas : 6,90€

Nos entrées à l'assiette :

- Assiette de foie gras de canard maison : 9,90€
- Assiette Périgourdine (magret fumé, foie gras & gésiers) : 10,80€
- Assiette Terre & Mer (saumon fumé, Bayonne, foie gras & crevettes) : 12,90€

Nos poissons chauds :

- Farandole de Sabre & Saumon et sa sauce normande : 10,90€
- Pavé de Sandre au pesto et son beurre blanc : 10,90€
 - Pavé de bar rôti et son beurre rouge : 11,90€
- Lotte à l'armoricaine : 13,90€
- Filet de St-Pierre au vin jaune : 13,90€

Nos viandes cuisinées :

- Tournedos de chapon farci aux Marrons & ses trompettes de la mort : 10,90€
- Tournedos de canard au foie gras & basilique : 11,90€
- Suprême de pintade au lard & foie gras de canard : 11,90€
- Pavé de cerf et son bon jus à l'échalotte : 11,90€
- Grenadin de veau, sauce forestière : 12,90€
- Châteaubriant de bœuf grillé, sauce poivre : 13,90€