GUIDE DES SAVEURS FESTIVES



NOEL & FETES

2026 / 2027

Vachet
BOUCHERIE
Cuisine de Champagne
DEPUIS 1903

03 26 68 03 87

www.boucherie-vachet.com

MISES EN BOUCHE

				PAR PERSONNE ENVIRON
1	Bonbons croustillants au foie gras de canard	[6 pièces de 20 g]	12,80 €	4,30 €
2	Bonbons croustillants de Saint-jacques	[6 pièces de 20 g]	12,80 €	4,30 €
3	Mini-bouchées au chorizo	[6 pièces de 20 g]	3,60 €	1,20 €
4	Mini-bouchées au champignons	[6 pièces de 20 g]	3,60 €	1,20 €
5	Verrine de Saint-Jacques, carottes et pommes fondantes	[la pièce de 40 g]	2,80 €	
6	Verrine de saumon, fromage frais et concombre	[la pièce de 40 g]	2,80 €	
7	Mini boudins cocktail : blancs, noirs, Francfort	[le kg]	24,00 €	2,40 €

et pourquoi pas : filet mignon de porc fumé "Maison", saucisson à la truffe, magret de canard fumé "Maison", gambas marinées...

CHARCUTERIE FESTIVE

ENTRÉES FROIDES

				PAR PERSONNE ENVIRON
8	Foie gras de canard "Maison" origine France	[les 100 g]	14,90 €	9,00 €
	Pour accompagner : confit d'oignons, confit de figues, gelée au piment d'espelette, perles de vinaigre balsamique		Disponible en boutique	
9	Saumon d'Écosse fumé	[les 100 g]	7,90 €	5,00 €
10	Pain marbré aux écrevisses et Saint-Jacques	[en tranches - le kg]	40,00 €	3,50 €
11	Délice de tourteau et homard	[en tranches - le kg]	40,00 €	3,50 €
12	Galantine d'oie forestière	[en tranches - le kg]	40,00 €	3,00 €
13	Galantine de chevreuil aux airelles	[en tranches - le kg]	40,00 €	3,00 €
14	Pâté en croûte de pintade aux morilles	[en tranches - le kg]	38,00 €	3,80 €
15	Pâté en croûte de sanglier aux châtaignes et noisettes	[en tranches - le kg]	38,00 €	3,80 €
16	Terrine de canard au foie gras "Maison"	[en tranches - le kg]	38,00 €	
17	Terrine de sanglier aux châtaignes "Maison"	[en tranches - le kg]	38,00 €	

ENTRÉES CHAUDES

				PAR PERSONNE ENVIRON
18	Foie gras cru du Sud-Ouest éveiné [à cuire ou à poêler - 400/500g]	[le kg]	74,00 €	
19	Coquille Saint-Jacques cuisinée [3 noix]	[la pièce]		8,50 €
20	Cassolette de poisson et gambas au safran	[la pièce]		9,00 €
21	Cocotte de ris de veau poêlés aux cèpes	[la pièce]		9,00 €
22	Bouchée à la reine aux ris de veau	[la pièce]		8,00 €
23	Escargots de Bourgogne	[la douzaine]	10,00 €	
24	Feuilleté de boudin blanc de Rethel sur lit de poireaux et d'amandes	[la pièce]		5,00 €
25	Boudin blanc de Rethel "Demoizet" IGP	[le kg]	20,00 €	≈ 2,30 €
26	Boudin blanc truffé 1% de Rethel "Demoizet" IGP	[le kg]	28,00 €	≈ 3,40 €

VIANDES ET POISSONS CUISINÉS FAITS "MAISON"

			PAR PERSONNE
27	Chapon mœlleux sauce crémée	[la part]	14,00 €
28	Gigolette de pintade, farce fine aux trompettes	[la part]	14,00 €
29	Carré de veau fondant à l'Armagnac	[la part]	14,00 €
30	Souris d'agneau confite, jus au romarin	[la part]	14,00 €
31	Confit de cuisse de canard, sauce périgourdine	[la part]	14,00 €
32	Mijoté de sanglier, sauce grand veneur	[la part]	14,00 €
33	Pavé de sandre rôti, fondue d'échalotes	[la part]	16,00 €

ACCOMPAGNEMENTS

			AU 100G	PAR PERSONNE
34	Pommes dauphines de belle grosseur	[3 pièces]	2,20 €	≈ 3,30 €
35	Gratin dauphinois à l'ancienne	[la cassolette]		4,00 €
36	Écrasé de pommes de terre à la truffe	[la cassolette]		4,50 €
37	Poêlée de légumes oubliés	[la cassolette]		4,50 €
38	Risotto aux asperges vertes	[la cassolette]		4,50 €

SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES CRUES

		AU KILO	PAR PERSONNE ENVIRON
39	Rôti de pintade "Forestière" [désossée, farce fine aux champignons] ..... [mini 5 pers.]	34,00 €	6,80 €
40	Rôti de chapon "Truffe" [désossé, farce fine à la truffe] .. .. [mini 5 pers.]	40,00 €	8,00 €
41	Rôti de poularde "Morilles / Armagnac" [désossée, farce fine] ..... [mini 4 pers.]	40,00 €	8,00 €
42	Rôti de canard "Foie gras / Figues" [désossé, farce fine] ..... [mini 4 pers.]	40,00 €	8,00 €
43	Rôti de porc "Orloff" [bacon et emmental] ..... [mini 4 pers.]	28,00 €	5,20 €
44	Rôti de veau "Orloff" [bacon et emmental] ..... [mini 4 pers.]	38,00 €	7,60 €

FORMULES À PARTAGER

		LE PLATEAU	PAR PERSONNE
45	Fondue : 100% bœuf "France" ..... [200 g/pers.]		8,00 €
46	Fondue : bœuf 150 g + poulet 50 g "France" ..... [200 g/pers.]		7,00 €
47	Pierrade* : bœuf + poulet + porc + canard "France" .. [200 g/pers. - mini 4 pers.]		8,00 €
48	Raclette* : charcuterie 150 g + fromage au lait cru 200 g + pommes de terre cuites 300 g ..... [mini 4 pers.]		13,00 €
49	Mont d'Or* : 1 Mont d'Or ≈ 500 g + charcuterie 300 g + pommes de terre cuites 600 g ..... [x 2 pers.]		15,00 €
50	Charcuterie / Terrine / Fromage* ..... [mini 4 pers.]		9,00 €
51	Assortiment de fromages ..... [≈ 1200 g]	44,00 €	

Comté AOP 18 mois ≈ 500 g, Brillat Savarin IGP ≈ 250 g, Ossau iraty ≈ 400 g

** présentation sur plateau*

GIBIER

		AU KILO	PAR PERSONNE ENVIRON
52	Gigue de chevreuil [de 1,8 kg à 2,6 kg]	40,00 €	8,00 €
53	Civet de chevreuil	38,00 €	7,60 €
54	Sauté de sanglier	34,00 €	6,80 €
55	Rôti de sanglier dans le cuissot	39,00 €	7,80 €

Notre souci premier étant votre satisfaction,
toutes ces préparations sont élaborées avec des produits de Première Qualité.
Pour une bonne exécution de votre commande, il est préférable de la passer à l'avance. Merci

VOLAILLES FRANÇAISES DE FÊTES

		AU KILO	PAR PERSONNE ENVIRON
56	Chapon noir fermier de Challans* [≈ 3 kg]	20,00 €	6,60 €
57	Dinde noire fermière de Challans* [≈ 3 kg]	22,00 €	7,30 €
58	Oie fermière* [≈ 3 kg]	34,00 €	11,30 €
59	Poularde noire fermière de Challans* [≈ 1,8 kg]	19,00 €	6,20 €
60	Pintade chaponnée fermière de Challans* [≈ 2 kg]	26,00 €	9,00 €
61	Caille lardée* [≈ 280 g]		7,00 €
62	Canette* [≈ 2 kg]	15,00 €	6,00 €
63	Magret de canard du Sud-Ouest [300 / 400 g]	36,00 €	6,00 €
64	Cuisse de pintade [≈ 200 g]	20,00 €	4,00 €
65	Suprême de pintade [≈ 200 g]	27,00 €	5,40 €
66	Cuisse de chapon [≈ 550 g]	20,00 €	5,50 €
67	Suprême de chapon [≈ 500 g]	30,00 €	7,50 €

**Toutes ces volailles sont vendues prêtes à cuire et peuvent être farcies à la demande.*

POUR FARCIR TOUTES LES VOLAILLES

		AU KILO
68	Notre farce fine [Porc, veau, foies de volailles, champignons de Paris, Cognac]	22,00 €

VOLAILLES DE BRESSE

		AU KILO
69	Chapon de Bresse roulé effilé AOP* [≈ 3,5 kg]	54,00 €
70	Dinde de Bresse effilée AOP* [≈ 3,5 kg]	34,00 €
71	Poularde de Bresse effilée AOC* [≈ 2 kg]	41,00 €
72	Poulet de Bresse effilé AOP* [≈ 2 kg]	27,00 €

** Ces volailles sont effilées et préparées à la demande.*

CONSEILS DU BOUCHER

Pour les cassolettes et les feuilletés : préchauffer le four traditionnel à 150°C et réchauffer pendant 10 min.

Pour les plats cuisinés : préchauffer le four traditionnel à 150°C et réchauffer pendant 20 min.

Pour les viandes et les volailles : penser à les sortir du frigo une bonne heure avant la cuisson

Pour une coupe parfaite des rôtis-volailles : effectuer la cuisson la veille, trancher à froid et réchauffer couvert d'un papier d'aluminium pendant 20 min à 150°C

RETRAIT DES COMMANDES

Pour vous éviter trop d'attente,
les commandes pour
le jeudi 24 Décembre
seront à retirer sous le chapiteau
jouxtant la boucherie

HORAIRES

NOËL

• Mardi 22 Décembre	7h00/13h00 - 15h30/19h15
• Mercredi 23 Décembre	7h00/13h00 - 15h30/19h15
• Jeudi 24 Décembre	7h00/17h00 non stop
• Vendredi 25 Décembre	Férié
• Samedi 26 Décembre	7h00/13h00 - 15h00/18h30

JOUR DE L'AN

• Mardi 29 Décembre	7h00/13h00 - 15h30/19h15
• Mercredi 30 Décembre	7h00/13h00 - 15h30/19h15
• Jeudi 31 Décembre	7h00/17h00 non stop
• Vendredi 1er Janvier	Férié
• Samedi 2 Janvier	Fermeture

DÉCOUVREZ EN MAGASIN
NOTRE SÉLECTION DE :
FROMAGES AFFINÉS, VINS, SAUCES,
BOCAUX, ÉPICES, CONDIMENTS...

Nous vous remercions
de votre confiance
et vous souhaitons
de joyeuses fêtes.

Vachet
BOUCHERIE
Châlons-en-Champagne
DEPUIS 1903

Retrouvez notre carte sur notre site
www.boucherie-vachet.com

Place Monseigneur Tissier
51000 Châlons-en-Champagne
Tél. : 03 26 68 03 87
contact@boucherie-vachet.com

ARTISAN BOUCHER · Pay · Ticket Restaurant · Chèque Déjeuner · sodexo · CHÈQUE DE TABLE

Ne pas jeter sur la voie publique / Imprimerie KLEIN - Agence de Châlons / Images © Adobe Stock



Place Monseigneur Tissier
51000 CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE
Tél. : 03 26 68 03 87
contact@boucherie-vachet.com
www.boucherie-vachet.com

Commande pour le : .....

M., Mme : .....

Adresse : .....

.....

Téléphone : .....

E-mail : .....

N°	Désignation	Quantité
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....