



Festivités 2025



SOMMAIRE

LES AMUSES BOUCHES FESTIVES P2

**FOIE GRAS, ESCARGOTS
ET CAVIAR** P3

**SALADES FESTIVES ET
TERRINES DE POISSONS** P4

SAUMON FUMÉ P5

BOUDINS BLANCS P6

ENTRÉES CHAUDES P7

**PÂTÉS CROUTES ET
GALANTINES** P8

**CHARCUTERIE TRADITIONNELLE
ET JAMBONS** P9

LES PLATS CUISINÉS P10

LES ACCOMPAGNEMENTS P11

**VOAILLES FESTIVES ET
RÔTIS FAITS MAISON** P12

GIBIERS ET SAUCES P13

FROMAGES FESTIFS P14

LA PAUSE SUCRÉE P15

LES AMUSES BOUCHES FESTIVES

AMUSES BOUCHES FESTIVES

Barquette de 36 bouchées salées (parmentiers de boeuf, flans légumes et saumon, mini choucroute avec knack, feuilletés à la viande, flans de légumes, quiche au chorizo)

29,95€ le plateau

Bouchées aux escargots -
16 pcs

7,95€ les 16 pcs

Coquetier cream cheese thon moutarde
12pcs

2,95€ pc

Coquetier cream poulet basilic
12pcs

2,95€ pc

Petit pâté croute cocktail au
canard - 450g

6,30€ pc

Magret de canard fumé
tranche plaque - 90g

5,95€ pc

Saucisson à la truffe 180g

7,50€ pc

*selon les stocks disponibles

Tous nos prix sont TTC



02.54.55.30.60

contact@solognefrs.fr

www.solognefrs.fr

**PROFITEZ
ET SAVOUREZ**



FOIE GRAS, ESCARGOTS ET CAVIAR

LE FOIE GRAS

Terrine de foie gras de canard entier mi-cuit 500g	46,90€ la pc
Terrine de foie gras de canard entier mi-cuit 200g	20,00€ la pc
Foie gras entier à la coupe	120,00€ le kg
Lobe de foie gras de canard cru (selon arrivage)	Au cours

LES ESCARGOTS

Escargot de Bourgogne "belle grosseur"	8,35€ la douzaine
--	-------------------

LE CAVIAR FRANCAIS

Boite de 50g Oscietre	79€ la boite
Boite de 100g Oscietre	150€ la boite

*selon les stocks disponibles

Tous nos prix sont TTC



02.54.55.30.60
contact@solognefrais.fr
www.solognefrais.fr

**PROFITEZ
ET SAVOUREZ**



SALADES FESTIVES ET TERRINES DE POISSON

SALADES FESTIVES

Gambas avec queue persillée à l'ail	62,00€ le kg
Gambas forestière crème parfumée à la truffe	59,90€ le kg
Ecrevisse à la méditerranéenne	62,00€ le kg
Salade au crabe	29,90€ le kg
Salade de homard	56,50€ le kg
Salade de St Jacques cocktails	22,00€ le kg
Salade de saumon fumé à chaud	39,90€ le kg
Salade de gambas mandarines	14,90€ le kg

TERRINES DE POISSON

Buche araignée de mer et homard bleu	22,00€ le kg
Délice de homard langouste, crabe et tourteau	23,50€ le kg

*selon les stocks disponibles

Tous nos prix sont TTC



02.54.55.30.60

contact@solognefrais.fr

www.solognefrais.fr

**PROFITEZ
ET SAVOUREZ**



SAUMON FUMÉ

LE SAUMON FUMÉ

Saumon fumé tranche large à la coupe 63,90€ le kg

*origine géographique Ecosse,
Islande et Iles Féroé

** Saumon fumé Ecossois entier 46,90€ le kg
"caisse bois" plaque - env 1,8 kg

** Saumon fumé Norvégien 54,50€ le kg
tranché ficelle plaque 1 kg

** Filet de saumon fumé ficelle 52,50€ le kg
"caisse bois" - env 1,8 kg

Oeufs de saumon sauvage 16,90€ la pc
- pot de 100g

*selon les stocks disponibles

** produits vendus à la plaque

Tous nos prix sont TTC



02.54.55.30.60

contact@solognefrais.fr

www.solognefrais.fr

PROFITEZ
ET SAVOUREZ



BOUDINS BLANCS

BOUDINS BLANCS DE NOTRE MAISON "LA MONTLOUSIENNE"

Boudin blanc à l'ancienne	16,50€ le kg
Boudin blanc gourmand tradition	18,50€ le kg
Boudin blanc aux morilles	22,90€ le kg
Boudin blanc royal (10% de foie gras)	24,90€ le kg



*selon les stocks disponibles

Tous nos prix sont TTC



02.54.55.30.60

contact@solognefrais.fr

www.solognefrais.fr

**PROFITEZ
ET SAVOUREZ**



ENTRÉES CHAUDS

LES BOUCHÉES

Bouchées à la reine	2,65€ la pc
Bouchée ris de veau	3,50€ la pc

LES COQUILLES ET CASSOLETTES

Coquille St Jacques à la Normande	5,70€ la pc
Cassiolette volailles foie gras morilles	4,30€ la pc
Cassiolette de saumon aux ecrevisses	4,80€ la pc

LES MINI TOURTES

Mini tourte au ris de veau et champignon à la crème	3,80€ la pc
Mini tourte noix de St Jacques crevette et poireaux crème	3,50€ la pc

LES FEUILLETÉS

Feilleté ris de veau et foie gras	4,20€ la pc
Feilleté de caille au raisin	3,20€ la pc

*selon les stocks disponibles

Tous nos prix sont TTC



02.54.55.30.60
contact@solognefrais.fr
www.solognefrais.fr

**PROFITEZ
ET SAVOUREZ**



PÂTÉS CROUTES ET GALANTINES

PÂTÉS CROUTES

Pâté croute de canard aux figues	21,90€ le kg
Pâté croute de chapon forestier	24,90€ le kg
Pâté croute de cailles	19,90€ le kg
Pâté croute d'oie aux pêches	23,90€ le kg

GALANTINES

Galantine de canard pistachée avec médaillon	25,95€ le kg
Galantine de chevreuil aux cèpes	25,95€ le kg
Galantine de poularde aux girolles	25,95€ le kg

*selon les stocks disponibles

Tous nos prix sont TTC



02.54.55.30.60

contact@solognefrais.fr

www.solognefrais.fr

**PROFITEZ
ET SAVOUREZ**



CHARCUTERIE TRADITIONNELLE ET JAMBONS

CHARCUTERIE

Terrine de sanglier au Montlouis	19,90€ le kg
Terrine de chevreuil au chinon	19,90€ le kg
Terrine de faisan au cheverny	19,90€ le kg



JAMBONS A LA COUPE

Jambon ibérique Bellota 36 mois	155,00€ le kg
Jambon de Parme 14 mois d'affinage	45,90€ le kg
Centre de jambon Serrano 18 mois	32,90€ le kg
Jambon blanc de Noël "doré au miel"	19,90€ le kg

*selon les stocks disponibles

Tous nos prix sont TTC



02.54.55.30.60
contact@solognefrais.fr
www.solognefrais.fr

PROFITEZ
ET SAVOUREZ



LES PLATS CUISINÉS

PLATS CUISINÉS

** Chapon sauce foie gras aux morilles 10 parts - env 2kg	22,90€ le kg
** Poularde sauce vin jaune 10 parts - env 1,9kg	26,90€ le kg
** Pavé de veau sauce morilles 8 parts - env 1,950 kg	29,50€ le kg
** Sauté d'autruche sauce agrumes 10 parts - env 1,9 kg	19,20€ le kg
** Ris de veau crème au champagne et aux morilles 10 parts - env 3,2 kg	39,95€ le kg
** Filet de Lotte à l'américaine 8 parts - env 1,52 kg	24,90€ le kg
** Filet de dorade sabayon au sauternes 5 parts - env 0,875g	28,50€ le kg
** Dos de loup sauce homardine et écrevisses 8 parts - env 2,8kg	24,50€ le kg
** Dos de cabillaud en sauce vert-pré 8 parts - env 3,2kg	26,90€ le kg

*selon les stocks disponibles

**produits vendus à la plaque ou à la poche entière

Tous nos prix sont TTC



02.54.55.30.60

contact@solognefrais.fr

www.solognefrais.fr

**PROFITEZ
ET SAVOUREZ**



LES ACCOMPAGNEMENTS

LES ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois 12,90€ le kg

Gratin dauphinois au champignon 15,90€ le kg

Timbale écrasé de pommes de terre foie gras et morilles 120g 3,95€ la pc

Timbale écrasé de pommes de terre à la truffe 120g 3,95€ la pc

** Risotto crémeux aromatisé truffes 12 parts - 1,5kg 13,90€ le kg

** Risotto parmesan et champignons 12 parts - 1,5kg 11,90€ le kg

** Crozets à la crème et aux chanterelles 12 parts - 1,5kg 11,50€ le kg

Poêlée forestière 14,90€ le kg

Marrons cuisinés 15,50€ le kg

Pommes dauphines 13,90€ le kg

Galette de patate douce à la fourme d'Ambert 19,80€ le kg

*selon les stocks disponibles

**produits vendus à la plaque ou à la poche entière

Tous nos prix sont TTC



02.54.55.30.60

contactesolognefrais.fr

www.solognefrais.fr

PROFITEZ
ET SAVOUREZ



LES VOLAILLES FESTIVES ET RÔTIS

VOLAILLES FESTIVES

Dinde fermière - Maison Garbay	20,95€ le kg
Chapon fermier - Maison Garbay	20,95€ le kg
Poularde fermière - Maison Garbay	20,95€ le kg
Mini chapon - Maison Garbay	23,95€ le kg
Pigeonneau de Racan	28,95€ le kg
Cailles	4,80€ la pc
Magret de canard	25,90€ le kg

RÔTIS - FAITS MAISON

Bûche de Noël (dinde, poitrine fumée et emmental)	18,90€ le kg
Rôti de pintade farce forestière à l'armagnac 5-7 pers	20,90€ le kg
Rôti de chapon farce fine au foie gras	23,90€ le kg
Rôti de veau orloff	29,90€ le kg
Rôti de magret piment d'espelette 4-5 pers	28,90€ le kg
Farce fine forestière à l'armagnac	17,90€ le kg
Farce fine aux marrons et porto	17,90€ le kg

*selon les stocks disponibles

Tous nos prix sont TTC



02.54.55.30.60

contact@solognefrais.fr

www.solognefrais.fr

**PROFITEZ
ET SAVOUREZ**



LES GIBIERS ET SAUCES

LES GIBIERS

Rôti filet de sanglier	33,90€ le kg
Sauté de sanglier	24,90€ le kg
Gigue de chevreuil	31,90€ le kg
Sauté sans os biche/cerf	26,90€ le kg
Pavé biche/cerf	34,90€ le kg
Rôti filet biche/cerf	51,90€ le kg
Rôti gigue biche/cerf	32,90€ le kg

LES SAUCES

** Crème morille 1l	12,50€ le litre
** Foie gras 1l	12,50€ le litre

*selon les stocks disponibles

**produits vendus à la plaque ou à la poche entière

Tous nos prix sont TTC



02.54.55.30.60
contact@solognefrais.fr
www.solognefrais.fr

**PROFITEZ
ET SAVOUREZ**



FROMAGES FESTIFS

LES DELICES DE NOS TERROIRS

4 À 6 PERSONNES

Brie de Meaux AOP

St Nectaire fermier AOP

Selles sur Cher AOP

Comté AOP 14 mois minimum

24,95€ le plateau
env 0,750 kg

LE GOURMAND

6 À 10 PERSONNES

Trèfle cendré

Brie à la truffe d'été

Kalbach corsé et onctueux

Osso Iraty vieille réserve

Tomme aux fleurs de printemps

Bleu à la liqueur de Griottes

St Marcelin IGP

46,90€ le plateau
env 1,2 kg

Tous nos prix sont TTC

Notre équipe de fromagers se tient à votre disposition en boutique pour vous accompagner dans votre sélection de fromages festifs.



02.54.55.30.60

contact@solognefrais.fr

www.solognefrais.fr

**PROFITEZ
ET SAVOUREZ**



LA PAUSE SUCRÉE

Pain d'épice nature 270g	4,90€ la pc
Meringue aux éclats de caramel 90g	3,20€ le sachet
Cake aux fruits 325g	4,70€ la pc
Rochers coco 180g	4,20€ le sachet
Mini madeleine nature 225g	4,20€ le sachet
Mini madeleine framboise 225g	4,20€ le sachet
Mini madeleine caramel 225g	4,20€ le sachet

*selon les stocks disponibles

Tous nos prix sont TTC



02.54.55.30.60
contact@solognefrais.fr
www.solognefrais.fr

PROFITEZ
ET SAVOUREZ



LE SAVIEZ-VOUS ?

**COMMANDEZ VOS PRODUITS FRAIS
TOUT AU LONG DE L'ANNÉE
EN LIGNE !**



**LIVRAISON
ET CLICK&COLLECT**



**DU MARDI AU SAMEDI
BLOIS ET SES ALENTOURS**

**RENDEZ-VOUS SUR
www.boucherie-sologne-frais.fr**







PIÈCES MONTÉES FROMAGE

TOUT AU LONG DE L'ANNÉE EN BOUTIQUE, NOUS
RÉALISONS VOS PIÈCES MONTÉES POUR ENRICHIR VOS
ÉVÉNEMENTS DE GOURMANDISE.

SUR DEVIS - MERCI DE VOUS RAPPROCHER DE L'ÉQUIPE EN BOUTIQUE



*Toute l'équipe de la
boucherie vous souhaite de
bonnes fêtes !*



BOUCHERIE SOLOGNE FRAIS

64 rue André Boulle
BLOIS 41000

contact@solognefrais.fr
02.54.55.30.60