

Pour vous satisfaire,  
passez votre commande  
48h à l'avance

La Boucherie du Marché



2 place du Marché  
19270 Douzenac  
05 55 85 72 65

[info@boucheriedumarche.com](mailto:info@boucheriedumarche.com)

Horaires d'ouverture

Du mardi au samedi  
de 8h à 12h30 et de 15h30 à 19h30

Le Dimanche  
de 8h30 à 12h30



## ET SUR PLACE

Nous vous proposons aussi :

- La Boucherie et la Volaille traditionnelle
- La Charcuterie Maison
  - Boudin aux châtaignes «Médaillé d'or au concours international du meilleur boudin noir 2014»
  - Saucisses au vin blanc
  - Grillons de porc
  - Pâté de tête
- Les Plats Cuisinés Maison
  - Pâté de pommes de terre
  - Brandade de morue
  - Mique et Petit salé
  - Farcidures et Petit salé
  - Nos recettes de saison
- Les spécialités bouchères de saison
  - Brochettes
  - Marinades

Médaille  
d'or du  
Boudin  
2014

Médaille  
de bronze  
du Boudin  
2015

Médaille  
d'or du  
Boudin  
2014

Médaille  
de bronze  
du Boudin  
2015



## COLIS DE VIANDE

Avec fiches  
recettes !

Le colis de viande, une façon pratique et économique de consommer la viande de nos producteurs locaux...

- Viande 100% Limousine
- Produits de qualité
- Savoir-faire de votre boucher

2 place du Marché 19270 Douzenac  
05 55 85 72 65

Grégory & Pauline Becker  
[www.boucheriedumarche.com](http://www.boucheriedumarche.com)



Retrouvez nous sur  
notre site internet  
et notre page Facebook



Dans tous nos colis, vous trouverez des recettes simples et rapides pour réaliser des repas savoureux !

## Carte des Colis

### VOLAILLE ~~67€~~ 58€

- 1 Poulet fermier Label Rouge
- 4 cuisses de poulet Label Rouge
- 4 paupiettes de dinde
- 1kg d'escalopes de dinde
- 1kg de filets de poulet Label Rouge



### XXL ~~199€~~ 170€

- 2kg de plat de côte de boeuf
- 2kg de bourguignon
- 1kg de steaks hachés
- 1kg de steaks
- 1kg de rôti de boeuf
- 2kg de blanquette de veau
- 1kg de tendrons de veau
- 1kg d'escalopes de veau
- 1kg de saucisses au vin blanc
- 1kg de côtes de porc
- 1kg de rôti de porc



### BOEUF ~~108€~~ 91€

- 1kg de bourguignon
- 1kg de faux-filet
- 1kg d'onglet ou bavette
- 1kg de steaks
- 1kg de rôti de boeuf



### PORC



~~78€~~  
66€

- 2kg de côtes de porc
- 1kg de rôti de porc (jambon)
- 1kg de rôti de porc (épaule)
- 1kg de saucisses au vin blanc
- 1kg de grillades de porc

### VEAU ~~82€~~ 70€

- 1kg d'escalopes de veau
- 1kg de blanquette de veau
- 1kg de rôti de veau
- 1kg de tendrons de veau
- 4 paupiettes de veau



### VITE CUIT ~~89€~~ 76€

- 1kg de steaks
- 1kg de steaks hachés
- 1kg d'escalopes de dinde
- 1kg de filets de poulet Label Rouge
- 5 cordons bleus
- 1kg de chipolatas nature



### GRILLADES

~~104€~~  
88€

- 1kg de merguez
- 1kg de faux-filet
- 1kg de saucisses au vin blanc
- 1kg de chipolatas nature
- 1kg de chipolatas basques
- 1kg de côtes de porc
- 4 cuisses de poulet



Pour une conservation plus longue, tous nos produits peuvent être congelés. Conditionnement sous-vide en supplément. Tarifs valables jusqu'au 31/12/2015 non cumulables avec la carte de fidélité.