

## Notre cave revisitée

*Champagne "Charpentier", "Taittinger", "Ruinart"  
brut, rosé et blanc de blanc*

*Différents vins de nos régions vous seront conseillés  
pour accompagner vos repas de Noël.*

*Avis aux amateurs... Idées de cadeaux...  
Armagnac de la maison Delord, Whisky et Rhum*

Bon appétit  
à chacune et chacun



Meilleurs Vœux pour 2018

*Laura, Marc Lagahe et leur équipe*  
20, boulevard Alsace-Lorraine • 64000 Pau



Pour tout renseignement :  
Tél. 05 59 30 72 06 Fax 05 59 14 72 61  
E-mail : lagahe@wanadoo.fr

RETROUVEZ L'ACTUALITÉ DE VOTRE BOUCHERIE SUR  
[www.maisonlagahe.com](http://www.maisonlagahe.com)

**facebook** : Boucherie Lagahe ou @boucherielagahe

Laura & Marc  
**LAGAHE**

vous proposent pour vos...

**Fêtes  
Gourmandes**

NOËL  
2017



## Les Entrées




*Pain Surprise*  
*Foie Gras de Canard Mi-cuit*  
*Foie Gras de Canard en Conserve*  
*Tatin de Foie Frais aux Pommes*  
*Pâtés en Croûte et Galantines*  
*Boudins Blancs Truffés*  
*Escargots de Bourgogne*  
*Demi-Langouste Bellevue*  
*Saumon Fumé Écossais*  
*Coquille Saint-Jacques*

## Les Poissons


*Corolle de Sole aux Noix de Saint-Jacques*  
*Lotte à l'Armoricaine*  
*Caviar d'Aquitaine de la Maison de Neuwic*

## Nos Volailles Fermières



*Dinde, Chapon, Poularde, Pintade, Pintade*  
*Chaponnée, Canette, Magret, Oie de Guinée*  
**Volailles de Bresse**  
*Poulet, Chapon, Dinde et Poularde*

## Nos plats cuisinés



*Ris de Veau Cuisinés Sauce Madère*  
*Civet de Chevreuil Sauvage*  
*Poularde à la Lyonnaise aux Morilles*  
*Fricassée de Pintade aux Cèpes*  
*Bœuf Bourguignon aux Cèpes*

## Nos légumes

*Pommes Dauphines*  
*Pommes de Terre Sarladaises aux Cèpes*  
*Fagot d'Asperges*  
*Écrasé de Pommes de Terre à la Truffe*  
*Poire Rôtie en Robe de Lard*  
*Truffe Fraîche du Périgord sur commande*



## Fromages sélectionnés

par D. Bouchait, M.O.F. 2009

*Brebis Napoléon, Bleu de Regalis,*  
*Brie de Meaux truffé au Mascarpone,*  
*Vacherin, Comté de Garde vieille*  
*Réserve, Mont d'Or, Reblochon,*  
*Saint-Nectaire fermier et aussi*  
*des Petits Fromages de Chèvre*

## Desserts

NOUVEAU



*Bûches de Noël*  
*Omelettes*  
*Norvégiennes*