2026

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

CATALOGUE

Viande d'exception

Boucherie

20 18

FAUBOURG



BOUCHERIE DU FAUBOURG

6 RUE D'ABBEVILLE 80 000 AMIENS
03.64.26.60.36

NOS ENTRÉES





TERRINE DE SAUMON

Marque : CRAN D'ESCALLES
Élaborée en France
840g

TERRINE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES À LA BRETONNE

Marque : GUYADER
Élaboré en France
840g



CRÊPE FOURÉE

Découvrez la délicieuse ficelle picarde, une spécialité régionale composée d'une fine crêpe garnie de jambon, de champignons et d'une onctueuse sauce, gratinée au four. Un incontournable pour ravir vos convives avec une touche de terroir et de convivialité.

NOS BOUCHÉES À LA REINE

Savourez nos bouchées à la reine faites maison, garnies d'une préparation généreuse à base de volaille, de champignons frais et d'une sauce crémeuse. Ce grand classique, préparé avec passion, apportera une touche d'élégance et de gourmandise à vos repas de fête.



NOS FOIES GRAS



À la Boucherie du Faubourg, nous sommes fiers de vous proposer un foie gras halal d'exception, certifié et issu des meilleurs élevages français. Préparé avec soin et passion, il révèle une texture onctueuse et un goût délicat qui sublimeront vos moments festifs. Laissez-vous séduire par ce mets raffiné, symbole de convivialité et d'élégance, pour des fêtes placées sous le signe de l'excellence.



NOS **FOIES GRAS**



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Unité : 250g
Mi-cuit - cuisson douce
Origine : France



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Unité : 500g
Mi-cuit - cuisson douce
Origine : France



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Unité : 900g
Mi-cuit - cuisson douce
Origine : France



FOIE GRAS DE CANARD DU FAUBOURG

Unité : à la découpe
Mi-cuit - cuisson douce
Origine : France

NOS **FOIES GRAS**



BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AVEC MORCEAUX

Unité : 290g
Mi-cuit - cuisson douce
Origine : France



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Unité : 75g / 2 pièces
Mi-cuit - cuisson douce
Origine : France



FOIE GRAS DE CANARD EXTRA DÉVEINÉ

Unité : 450g
Vestey foods
Origine : France



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Unité : 180g
Mi-cuit - cuisson douce
Origine : France



NOS VOLAILLES FERMIÈRS



VOLAILLE
POUR LES FÊTES



DINDE FERMIÈRE

La star des tables festives ! Notre dinde fermière, juteuse et savoureuse, garantit un festin chaleureux et authentique.
Convient pour 8 à 10 personnes, 3h de cuisson à 180°C.



CHAPON FERMIER

Offrez l'excellence des fêtes avec notre chapon fermier, élevé en plein air et au goût tendre et raffiné, pour un repas mémorable et gourmand.
Idéal pour 6 à 8 personnes, 2h30 de cuisson à 180°C.



PINTADE FERMIÈRE

Sublimez vos repas avec la pintade fermière, délicatement parfumée et à la chair fondante, pour une expérience culinaire unique.
Parfaite pour 4 à 6 personnes, 1h30 de cuisson à 200°C.

VOLAILLE
POUR LES FÊTES

POULET FERMIER



Découvrez notre poulet fermier, disponible en deux variétés : blanc pour une saveur douce et subtile, et jaune pour un goût plus prononcé. Élevés en plein air, ils offrent une viande tendre et savoureuse, parfaite pour réunir vos proches autour d'un repas mémorable.

Temps de cuisson : 1h30 à 2h à 180°C selon le poids.

CAILLE



Laissez-vous séduire par la finesse de notre caille, idéale pour des plats élégants et raffinés. Sa chair tendre et savoureuse apportera une touche d'originalité à vos repas festifs.

Temps de cuisson : 25 à 30 minutes à 200°C.

POULARDE FERMIÈRE



Apportez l'excellence à votre table avec notre poularde fermière, élevée avec soin pour une chair moelleuse et généreuse. Parfaite pour les repas chaleureux et conviviaux.

Temps de cuisson : 2h à 180°C pour 2,5kg.

VOLAILLE
POUR LES FÊTES



COQUELET

Découvrez notre coquelet fermier, élevé en plein air pour une chair tendre et savoureuse, parfait pour un repas convivial et raffiné. Idéal pour une ou deux personnes, il ravira vos papilles avec ses saveurs authentiques et sa cuisson rapide.
Temps de cuisson : 45 à 50 minutes à 200°C.



MAGRET DE CANARD

Succombez à l'élégance du magret de canard, une viande tendre et savoureuse, au goût délicatement fumé et raffiné. Parfait pour sublimer vos assiettes avec une touche gastronomique.
Temps de cuisson : 6 à 8 minutes côté peau, 2 à 3 minutes côté chair, à feu moyen.



LAPIN FERMIER

Apportez une touche de tradition et de finesse à votre table avec notre lapin fermier, à la chair tendre et parfumée, parfait pour des recettes mijotées ou rôties.
Temps de cuisson : 1h à 1h15 au four à 180°C ou 45 minutes en cocotte à feu doux.

NOS FARCES MAISONS

Préparées avec soin et passion, nos farces maison sont l'accompagnement parfait pour farcir nos volailles fermières, rôtis et autres délices. Chaque recette, riche en saveurs et en authenticité, est pensée pour transformer vos repas en véritables festins. Découvrez nos créations uniques et laissez-vous tenter par des associations gourmandes qui émerveilleront vos convives !



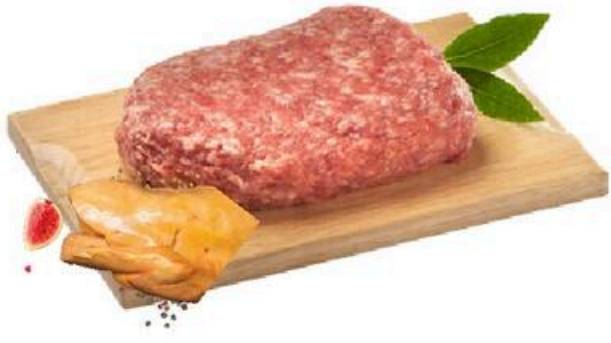
FARCE FINE DU FAUBOURG

Une création exclusive et secrète ! Découvrez notre farce fine du Faubourg, à base de veau haché mariné, sublimée par une sauce verte unique et une touche de légume sucré. Un équilibre parfait de saveurs, mais chut... c'est notre recette maison !



FARCE DE VEAU AUX LÉGUMES

Apportez fraîcheur et légèreté à vos plats avec cette farce délicate, composée de veau haché et d'un mélange subtil de légumes frais, pour une saveur douce et équilibrée.



FARCE DE VEAU FOIE GRAS

Offrez à vos convives un véritable délice raffiné avec notre farce de veau au foie gras, mariant la tendreté de la viande et la richesse du foie gras pour des recettes festives et luxueuses.



FARCE VOLAILLE FORESTIÈRE

Embarquez vos papilles en forêt avec cette farce généreuse à base de volaille et de champignons frais, pour des plats parfumés et réconfortants, parfaits pour la saison.

NOS PIÈCES D'EXCEPTIONS





RÔTI TENDE DE TRANCHE

Découvrez la finesse de notre rôti tende de tranche, un morceau maigre et tendre, parfait pour une viande fondante et savoureuse à chaque bouchée.

Temps de cuisson : 15 à 20 minutes par 500g à 200°C, pour une cuisson saignante.

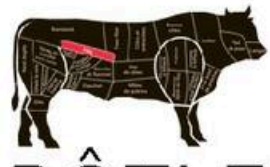




RÔTI FILET DE RUMSTEAK

Laissez-vous séduire par le rôti filet de rumsteck, une viande juteuse et délicatement persillée, idéale pour des repas de fête riches en saveurs.

Temps de cuisson : 12 à 15 minutes par 500g à 200°C, selon la cuisson souhaitée.



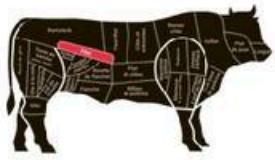


RÔTI FILET DE BOEUF

Élégance et gourmandise se rencontrent dans notre rôti filet de bœuf, un choix raffiné à la texture exceptionnelle, qui sublimera vos tables festives.

Temps de cuisson : 10 à 12 minutes par 500g à 200°C, pour une cuisson rosée.

NOS PIÈCES D'EXCEPTIONS

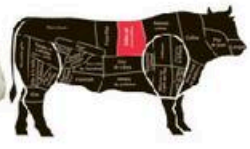




TOURNEDOS FILET BOEUF

Raffinement et tendreté absolue, le tournedos filet de bœuf fond en bouche et se prête aux plus belles recettes gastronomiques.

Temps de cuisson : 3 à 4 minutes de chaque côté pour une cuisson saignante, à feu vif.





TOMAHAWK

Impressionnez vos convives avec le tomahawk, cette pièce spectaculaire au goût intense et à la texture succulente, idéale pour les amateurs de viande.

Temps de cuisson : 10 à 12 minutes par côté pour 1kg, à feu moyen, puis repos sous aluminium.





CÔTE DE BOEUF

La noblesse de la viande s'invite chez vous avec notre côte de bœuf, juteuse et persillée, parfaite pour un repas de caractère.

Temps de cuisson : 10 à 12 minutes par kg, en aller-retour sur feu vif, puis au four à 180°C.

CÔTE DE BOEUF MATURÉE



Offrez-vous une expérience gustative exceptionnelle avec notre côte de bœuf maturée, intensément savoureuse et d'une tendreté incomparable, idéale pour sublimer vos repas de fête.

Temps de cuisson : 10 à 12 minutes par kg, aller-retour sur feu vif, puis finition au four à 180°C pour une cuisson parfaite.



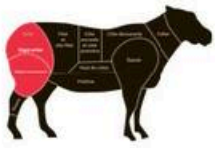
Viande d'exception
Boucherie
20 18
FAUBOURG

OSE
LA CÔTE EN OR

Découvrez notre Côte en Or, une pièce d'exception de bœuf sélectionnée pour sa tendreté et son persillage parfait. Cette viande noble, idéale pour les grandes occasions, offre une expérience gustative intense et savoureuse qui fera briller vos tables de fête. Temps de cuisson : 12 à 15 minutes par kg, aller-retour sur feu vif, puis finition au four à 180°C.



AGNEAU D'EXCELLENCE

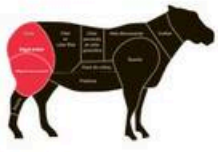


GIGOT D'AGNEAU



Raffinement et tendreté absolue, le tournedos filet de bœuf fond en bouche et se prête aux plus belles recettes gastronomiques.

Temps de cuisson : 3 à 4 minutes de chaque côté pour une cuisson saignante, à feu vif.

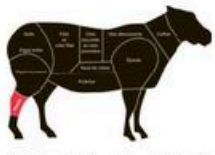


GIGOT DESOSSÉ FICELÉ



Impressionnez vos convives avec le tomahawk, cette pièce spectaculaire au goût intense et à la texture succulente, idéale pour les amateurs de viande.

Temps de cuisson : 10 à 12 minutes par côté pour 1kg, à feu moyen, puis repos sous aluminium.



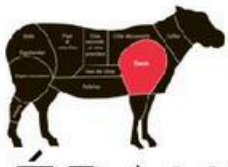
SOURIS D'AGNEAU



La noblesse de la viande s'invite chez vous avec notre côte de bœuf, juteuse et persillée, parfaite pour un repas de caractère.

Temps de cuisson : 10 à 12 minutes par kg, en aller-retour sur feu vif, puis au four à 180°C.

AGNEAU D'EXCELLENCE

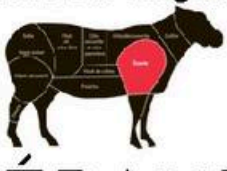




ÉPAULE D'AGNEAU

Raffinement et tendreté absolue, le tournedos filet de bœuf fond en bouche et se prête aux plus belles recettes gastronomiques.

Temps de cuisson : 3 à 4 minutes de chaque côté pour une cuisson saignante, à feu vif.



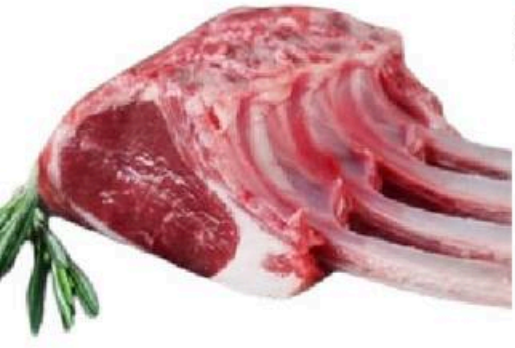


ÉPAULE DÉSOSSÉ FICELÉ

Impressionnez vos convives avec le tomahawk, cette pièce spectaculaire au goût intense et à la texture succulente, idéale pour les amateurs de viande.

Temps de cuisson : 10 à 12 minutes par côté pour 1kg, à feu moyen, puis repos sous aluminium.





CARRÉ D'AGNEAU

La noblesse de la viande s'invite chez vous avec notre côte de bœuf, juteuse et persillée, parfaite pour un repas de caractère.

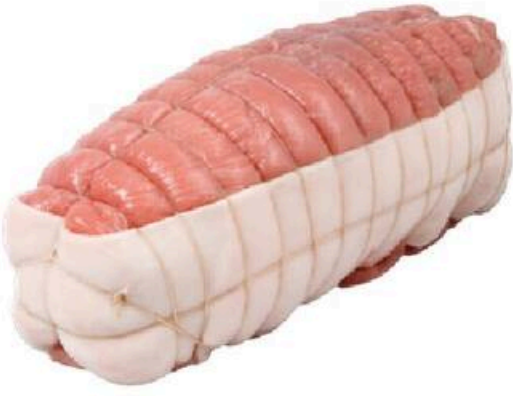
Temps de cuisson : 10 à 12 minutes par kg, en aller-retour sur feu vif, puis au four à 180°C.

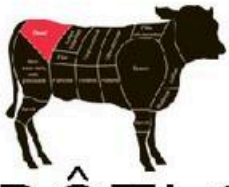
ESSAYE
LA COURONNE D'AGNEAU

Sublimez vos repas avec notre couronne d'agneau, une pièce majestueuse à la présentation raffinée et à la chair tendre et savoureuse. Idéale pour impressionner vos convives et leur offrir une expérience gustative exceptionnelle. Son esthétique unique en fait un choix parfait pour un repas festif qui marquera les esprits. Temps de cuisson : 25 à 30 minutes par kg à 180°C.



LES RÔTIS DE VEAU

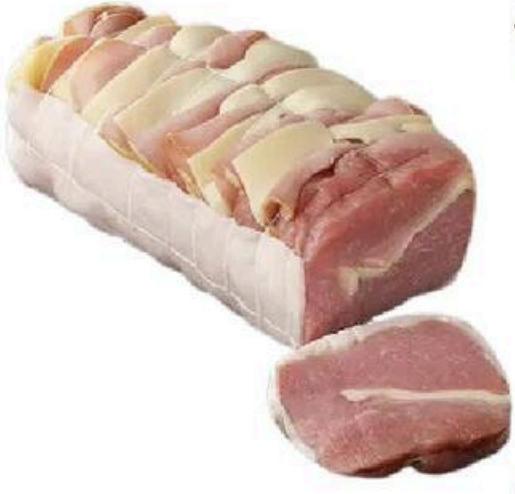




RÔTI QUASI DE VEAU

Sublimez vos repas avec le rôti quasi de veau, une viande délicate et fondante, idéale pour des saveurs douces et authentiques.

Temps de cuisson : 45 minutes par kg à 180°C.



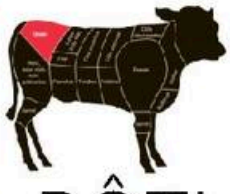


RÔTI DE VEAU ORLOFF

Alliez tradition et gourmandise avec le rôti de veau Orloff, garni de fromage et de jambon pour un plat riche et savoureux.

Temps de cuisson : 1h par kg à 180°C, couvert pour préserver le moelleux.





RÔTI DE VEAU NORVÉGIEN

Surprenez vos invités avec le rôti de veau norvégien, une alliance délicate entre le veau tendre et le saumon fumé pour une explosion de saveurs.

Temps de cuisson : 50 minutes par kg à 180°C.

LES RÔTIS **DE DINDE**





RÔTI DE DINDE

Optez pour la simplicité et le goût authentique avec notre rôti de dinde nature bardé, tendre et juteux, idéal pour des repas légers et savoureux.
Temps de cuisson : 40 minutes par kg à 180°C.



RÔTI DINDE SAVOYARD

Faites fondre de plaisir vos convives avec notre rôti de dinde savoyard, garni de raclette, cheddar, emmental et enrobé de bacon fumé, pour un mélange gourmand et généreux.
Temps de cuisson : 45 minutes par kg à 180°C.



RÔTI DINDE PROVENÇALE

Laissez-vous séduire par les saveurs méditerranéennes de notre rôti de dinde provençal, farci d'une délicate préparation de veau et légumes de saison, pour un plat riche en parfums.
Temps de cuisson : 50 minutes par kg à 180°C.

LES RÔTIS DE DINDE



RÔTI DINDE SAVOYARD FARCI

Sublimez vos repas avec le rôti quasi de veau, une viande délicate et fondante, idéale pour des saveurs douces et authentiques.

Temps de cuisson : 45 minutes par kg à 180°C.



RÔTI DINDE FARCI

Offrez le meilleur des fêtes avec notre rôti de dinde savoyard farci, alliant fromage fondant, bacon fumé et une farce fine de veau pour une explosion de saveurs.

Temps de cuisson : 50 minutes par kg à 180°C.



BOUDIN BLANC

Découvrez l'élégance et la légèreté de nos boudins blancs halal, 100% poulet avec une touche de champignon, pour des entrées festives raffinées.

Temps de cuisson : 10 à 12 minutes à feu moyen à la poêle.

À PARTAGER



ASSORTIMENT PIERRADE

Partagez un moment convivial autour de notre assortiment pour pierrade, composé de viandes finement coupées, tendres et savoureuses. Disponible en version nature pour sublimer la qualité du produit ou délicatement mariné pour une explosion de saveurs. Prévoir 200 à 250g par personne. Prêt à cuire en quelques minutes, idéal pour un repas festif et interactif.

FONDU BOURGUIGNONNE

Offrez à vos convives un assortiment varié spécialement conçu pour la fondue bourguignonne, composé de morceaux tendres et savoureux de bœuf, veau, poulet, dinde ou agneau. Chaque pièce est soigneusement préparée pour garantir une cuisson rapide et un plaisir gustatif inégalé. Prévoir 200 à 250g par personne pour un repas généreux et convivial.





PLATEAU CHARCUTERIE

Régalez vos invités avec notre plateau de charcuterie artisanale halal, composé d'une sélection raffinée de jambons, saucissons, mortadelles et autres spécialités préparées avec soin. Parfaitement présenté, il s'adapte à toutes vos envies festives, pour un moment convivial et gourmand. Prévoir environ 150 à 200g par personne pour un apéritif généreux.



NOS ÉMINCÉS

POUR NOS PLATEAUX PIERRADES OU BIEN LES FONDUES BOURGUIGNONNES



ÉMINCÉ DE POULET

Accompagnés d'une délicieuse marinade (curry indien, tex mex, ail des ours, thym citron, oriental, tandoori), ces émincés de poulet sont préparés spécialement pour réussir votre plancha ou cuisiner directement à la poêle.



ÉMINCÉ DE VEAU

Accompagnés d'une délicieuse marinade (curry indien, tex mex, ail des ours, thym citron, oriental, tandoori), ces émincés de veau sont préparés spécialement pour réussir votre plancha ou cuisiner directement à la poêle.



ÉMINCÉ DE RUMSTEAK

Accompagnés d'une délicieuse marinade (tex mex, ail des ours, 3 poivres, oriental, barbcue), ces émincés de boeuf sont préparés spécialement pour réussir votre plancha ou cuisiner directement à la poêle.



ÉMINCÉ DE DINDE

Accompagnés d'une délicieuse marinade (tex mex, ail des ours, oriental, tandoori), ces émincés de poulet sont préparés spécialement pour réussir votre plancha ou cuisiner directement à la poêle.

Nos MARINADES

Viande d'exception
Boucherie
20 18
FAUBOURG

Ail des Ours



Une marinade végétale au parfum intense d'ail des ours, pour des viandes pleines de caractère et de fraîcheur.

Tex Mex



Une sauce gourmande aux notes fumées et épicées, idéale pour des grillades à l'accent du sud-ouest américain.

Oriental



Un subtil mélange d'épices comme le cumin et la coriandre, pour une viande au parfum d'ailleurs. Un de nos best seller !

Curry Indien



Une recette riche en saveurs où les épices douces du curry s'équilibrent avec une note acidulée.

Tandoori



Une marinade généreuse mêlant yaourt et épices pour une viande tendre et intensément parfumée.

Chili Thaï



Une sauce sucrée-salée au sésame et au piment doux, pour une touche asiatique raffinée et légèrement piquante.



Marinade de qualité supérieure

Nos MARINADES

Viande d'exception
Boucherie
20 18
FAUBOURG

Curry Coco



L'exotisme à l'état pur : une base douce de coco sublimée par le curry pour un voyage immédiat en Asie.

3 Poivres



Un mélange intense de poivres blancs, verts et noirs pour les amateurs de sensations relevées et de finesse aromatique.

Paprika Miel



L'équilibre parfait entre la douceur du miel et la chaleur subtile du paprika, pour une touche sucrée-salée irrésistible.

Mexicaine



Une sauce relevée à base de tomate et d'épices pour retrouver l'authenticité des saveurs tex-mex.

Thym Citron



Une recette fraîche et parfumée où le thym se marie au citron pour une touche méditerranéenne et ensoleillée.

Crème girolle



Crémeuse et généreuse, cette marinade aux girolles offre un goût boisé et délicat qui sublime toutes les pièces nobles.



Marinade de qualité supérieure

Nos MARINADES

Viande d'exception
Boucherie
20 18
FAUBOURG

Boursin

Une marinade onctueuse et gourmande au bon goût de Boursin, relevée d'une touche de ciboulette. Un classique qui plaît à tous.



Crème échalotte

Douce et savoureuse, cette marinade marie la finesse de l'échalote à une base crémeuse idéale pour sublimer toutes vos viandes blanches.



Maître d'hotel

Un grand classique revisité avec du persil frais et une pointe de citron pour une note herbacée et rafraîchissante.



Marocaine

Une explosion d'épices orientales avec coriandre et cumin pour une viande parfumée et chaleureuse.



Tandoori Cheddar

Mariage audacieux entre les épices tandoori et le fondant du cheddar pour une marinade pleine de caractère.





Marinade de qualité supérieure

À PARTAGER



ASSORTIMENT SALÉ, SUCRÉ ..

Faites plaisir à vos invités avec notre assortiment de pièces salées, parfait pour vos apéritifs et buffets festifs. Mini burgers maison savoureux, toasts raffinés au foie gras, au saumon fumé ou garnitures variées, chaque bouchée est une explosion de saveurs, préparée avec soin pour sublimer vos moments de convivialité.







NOTRE PLATEAU BRUNCH

Régalez-vous avec notre plateau brunch, une sélection variée et généreuse qui ravira tous les palais. Composé de fromage frais onctueux, de charcuterie artisanale halal, de céréales croquantes, de différentes variétés de pains, de fruits secs, et accompagné de nos tapenades maison savoureuses, il est idéal pour partager un moment convivial et gourmand en toute simplicité.



RIEN À FAIRE, JUSTE À PROFITER DE L'INSTANT PRÉSENT ...

Viande d'exception

Boucherie

20 18

FAUBOURG

BOUCHERIE DU FAUBOURG

ANNÉE 2026

Nous tenons à vous remercier chaleureusement pour votre fidélité et votre confiance tout au long de l'année. Que cette période de fêtes soit remplie de bonheur, de convivialité et de délices partagés autour de nos produits soigneusement préparés pour vous.

À très bientôt dans notre boutique ! ✨