



*Cette année,
Offrez à vos fêtes
le goût de l'extraordinaire.*

Les entrées

ENTRÉES FROIDES DE POISSONS

Terrine aux noix de st-jacques (840 g)	18,90€/pce
Terrine de saumon à la norvégienne (840 g).....	14,90€/pce
Terrine chèvre/tomates/courgettes (840 g).....	18,90€/pce
Saumon fumé (plaquette 1kg environ 10 tranches)	48,10€/pce
Saumon fumé au bois de hêtre «vendu à la tranche».....	72,90€/kg

ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la reine aux ris de veau	5,00€/pce
Bouchée de la mer	5,10€/pce
Vol-au-vent de chapon et champignons.....	5,30€/pce
Coquille st-jacques.....	6,50€/pce
St-jacques en feuilleté	5,90€/pce

LES FOIES GRAS

Foie gras de canard cru extra ou extra éveiné (selon arrivage) ...	au cours
Foie gras de canard entier mi-cuit à la coupe	12,05€/100 g
Terrine de foie gras de canard entier mi-cuit (500 g)	49,90€/pce
Foie gras en bloc (400 g)	30,50€/pce

CHARCUTERIE FINE

Ballotine de chapon au Sauternes	27,90€/kg
Galantine de chevreuil grand veneur	24,90€/kg
Pâté en croûte pintade et morilles	24,90€/kg
Boudin blanc à l'ancienne (sans colorant ni conservateur) ...	16,90€/kg
Boudin blanc aux girolles (sans colorant ni conservateur) ...	20,90€/kg
Escargots de Bourgogne belles grosseurs	9,60€/la dz

**DERNIERS JOURS
DE COMMANDE**
NOËL - JEUDI 19 DÉCEMBRE
JOUR DE L'AN - VENDREDI 27 DÉCEMBRE

*Retrouvez tous ces produits dans la limite
des stocks disponibles
Prix valables jusqu'au 31/12/2024*

Les plats cuisinés

PLATS CUISINÉS

Chapon sauce aux morilles cuisiné au vin de Champagne 10 parts / 2kg - 28,95€/kg.....	57,90€/pce
Sauté d'autruche sauce mandarine 10 parts / 1,9kg - 21,00€/kg.....	39,90€/pce
Souris de cerf sans os sauce fruits rouges 10 parts / 1,8kg - 22,16€/kg	39,90€/pce
Sauté de chevreuil sauce grand veneur 10 parts / 1,650kg - 25,15€/kg	41,50€/pce
Suprême de pintade sauce au riesling et cèpes 8 parts / 1,8kg - 28,72€/kg	51,70€/pce

La Volaille et les farces

VOLAILLES DE NOËL



Chapon fermier Ferme de la tuilerie PAC* éleveur local	18,60€/kg
Dinde de la Ferme de la tuilerie PAC* éleveur local.....	18,60€/kg
Oie Ferme de la tuilerie PAC* éleveur local	22,90€/kg
Pintade de la Ferme de la tuilerie éffilé* éleveur local	13,50€/kg
Chapon de pintades de la Ferme de la tuilerie éffilé* éleveur local ...	22,90€/kg
Chapon fermier label rouge PAC*	15,10€/kg
Poularde fermière label rouge PAC*	13,70€/kg
Caille.....	18,90€/kg
Chapon de Bresse roulé AOP éffilé* (uniquement sur commande)	45,90€/kg
Poularde de Bresse AOP éffilé* (uniquement sur commande)	26,90€/kg
Poulet de Bresse AOP éffilé* (uniquement sur commande)	19,50€/kg

PAC = Prêt à cuire - ÉFFILÉ = Volaille pesée et préparée sur place avec les abats

RÔTIS DE VOLAILLE FARCIS



Gigote de dinde farce fine aux girolles.....	16,90€/kg
Chapon en rôti farci farce fine foie gras ou girolles.....	29,90€/kg
Rôti de pintade farcie farce fine aux marrons ou forestières ou figues ou oranges	24,90€/kg
Rôti de pintade farcie farce fine foie gras	29,90€/kg

FARCES FINES



Girolles.....	16,90€/kg
Marrons	16,90€/kg
Figues	16,90€/kg
Foie gras	28,90€/kg
Caille farcie (hors foie gras)	24,90€/kg

Les pièces de Viandes

CLASSIQUES DU BŒUF



Filet de bœuf.....	au cours
Rosbeef rumsteak	24,90€/kg
Côte de bœuf.....	28,90€/kg
Côte méllissimée vieillie en cave de maturation.....	59,90€/kg
Tournedos noix de faux filet.....	36,90€/kg

VIANDE BLANCHE



Rôti de veau aux girolles.....	23,90€/kg
Rôti de veau orloff	23,90€/kg
Pavé de veau moelleux dans la noix ou le quasi	23,50€/kg
Pavé de veau moelleux dans la noix ou le quasi morilles.....	24,50€/kg
Rôti de porc orloff ou chèvre ou bleu	14,90€/kg
Filet mignon au chèvre.....	19,90€/kg

Le Gibier Frais de Sologne

Civet de cerf / biche	26,90€/kg
Rôti de cerf / biche	34,90€/kg
Filet de cerf / biche en rôti ou pavé (uniquement sur commande) ..	69,90€/kg
Rôti de sanglier dans le cuissot (uniquement sur commande)	29,90€/kg
Civet de sanglier (uniquement sur commande)	24,90€/kg
Gigote de chevreuil avec os (uniquement sur commande)	34,90€/kg

NOS HORAIRES

du mardi au vendredi

9h à 19h

le samedi 9h à 18h

Le magasin sera ouvert

le dimanche 22 décembre à partir de 9h

les lundis 23 et 30 décembre 9h à 19h

les mardis 24 et 31 décembre 9h à 16h