

## NOS VOLAILLES ENTIÈRES

-Dinde	15,90€/Kg
-Chapon	15,50€/Kg
-Chapon mal chaponné	11,90€/Kg
-Oie	17,90€/Kg
-Dindon	9,90€/Kg
-Poularde	14,90€/Kg
-Canard de barbarie	10,70€/Kg
-Coq découpé	9,50€/Kg
-Pintade chaponnée	17,50€/Kg
-Poulet de Bresse	20,90€/Kg
-Pigeon	24,90€/Kg
-Caille	3,80€/pièce - 35€ les 10 pièces

*Nos volailles sont pesées effilées.*

*Afin de vous rendre service, nous les vidons automatiquement.*

*Pensez à nous prévenir si vous souhaitez les garder entières.*

## NOS CHARCUTERIES MAISON

-Boudin blanc nature	16,90€/Kg
-Boudin blanc aux cèpes	17,90€/Kg
-Farce fine de Noël (marron, champignon, foie)	17,90€/Kg
-Farce fine de Noël au foie gras	22,90€/Kg
-Pâté-croûte de Veau Ris de veau	29,90€/Kg
-Pâté-croûte de Sanglier Pommes / Calvados	29,90€/Kg
-Pâté-croûte de Faisan aux figues	29,90€/Kg
-Saucisson pistaché	13,50€/Pièce - Les deux 25,00€
-Saucisson à la truffe	Sur commande

## NOS DÉCOUPES ET NOS RÔTIS DE VOLAILLES

\*Maximum 2kg pièce

CHAPON		OIE	
-Rôti*	25,90€/Kg	-Rôti*	42,90€/Kg
-Cuisse	17,90€/Kg	-Cuisse	34,90€/Kg
-Suprême	22,90€/Kg	-Filet	45,90€/Kg
POULARDE		CANETTE	
-Rôti*	25,90€/Kg	-Rôti*	20,90€/Kg
-Cuisse	17,90€/Kg	-Cuisse	15,90€/Kg
-Suprême	22,90€/Kg	-Filet	27,90€/Kg
DINDE		CANARD	
-Rôti*	25,90€/Kg	-Rôti*	20,90€/Kg
-Cuisse	14,90€/Kg	-Magret	22,90€/Kg
-Filet	19,90€/Kg		

PINTADE CHAPONNEE	PINTADE
-Rôti*	27,90€/Kg
-Cuisse	19,90€/Kg
-Suprême	25,90€/Kg
-Rôti*	20,90€/Kg
-Cuisse	16,90€/Kg
-Suprême	19,90€/Kg

## FOIE GRAS

-Foie gras frais éveiné «français»	Selon cours
-Foie gras cuisiné «maison»	
Ballotin de 500gr	69,90€/Pièce
Demi ballotin 250gr	39,90€/Pièce

## NOS GIBIERS

🇫🇷 \*Gibier Français

-Civet	CERF*	20,90€/Kg
-Rôti dans le cuissot		27,90€/Kg
-Rôti dans le filet		53,90€/Kg
-Steack ou pavé		27,90€/Kg
-Cuissot avec os		21,90€/Kg
-Civet	CHEVREUIL*	25,90€/Kg
-Rôti dans la gigue		33,90€/Kg
-Rôti dans le filet		69,90€/Kg
-Gigue avec os		29,90€/Kg
-Civet	SANGLIER*	20,90€/Kg
-Rôti dans le cuissot		25,90€/Kg
-Rôti dans le filet		29,90€/Kg
-Cuissot avec os		19,90€/Kg

## LE COIN DU BOUCHER

-Filet de boeuf non bardé	46,90€/Kg
-Filet de boeuf bardé	44,90€/Kg
-Façon tournedos de boeuf	37,90€/Kg
-Gigot d'agneau avec os	27,60€/Kg
-Gigot d'agneau désossé	33,60€/Kg
-Rôti filet d'agneau	33,60€/Kg
-Filet de veau	36,50€/Kg
-Longe de veau sans os	30,90€/Kg

## VIANDE POUR PIERRADE 250gr/pers.

-Sélection du boucher	7,50€/pers.
<small>Boeuf - Veau - Volaille (poulet ou dinde) - Canard</small>	
-Formule à la carte	8,00€/pers.
<small>Porc et/ou Volaille puis au choix : Boeuf - Veau - Canard - Agneau - Gibier</small>	

## NOS PLATS CUISINÉS MAISON

-Pavé de cerf sauce au poivre	8,90€/pers.
-Sauté de cerf au vin blanc	6,90€/pers.
-Sauté de sanglier aux légumes d'antan	6,90€/pers.
-Sauté de chevreuil aux airelles	8,20€/pers.
-Dinde rôtie aux marrons	9,90€/pers.
-Chapon aux giroles	9,90€/pers.
-Sauté de chapon au champagne	10,90€/pers.
-Pintade façon grand mère	7,90€/pers.
-Poulet de Bresse aux morilles	12,00€/pers.
-Coq au vin sauce Beaujolaise	4,50€/pers.
-Blanquette de veau	7,00€/pers.
-Filet de veau sauce foie gras	11,90€/pers.
-Poulet à la crème	5,90€/pers.
-Magret de canard à l'orange	8,90€/pers.

## NOS GARNITURES MAISON

250gr / personne

-Gratin dauphinois	3,75€/pers.
-Gratin dauphinois aux cèpes	4,90€/pers.
-Gratin de potimaron aux châtaignes	4,25€/pers.
-Gratin de cardons à la moelle	5,60€/pers.
-Pommes dauphines (180gr)	4,50€/pers.

## DATES LIMITES DE COMMANDE:

NOËL : 19 / 12 / 2024 au soir

JOUR DE L'AN : 26 / 12 / 2024 au soir

Passé ces dates, rendez-vous directement dans un de nos points de vente.

L'ensemble de nos produits vous sont proposés dans la limite des stocks disponibles.

En cas de ruptures, nos équipes vous préviendront dans les meilleurs délais.

Merci de votre compréhension.