

Les entrées froides :

- Noix de Saint Jacques façon

Tartare : 5,99 euros pièce (90g).

- Harmonie de Crabe et son

tartare de légumes: 5,99 euros
pièce (90g).

- Saumon fumé Bio

d'Atlantique: 87,99 euros le kg.



Les entrées chaudes :

- Croustillant de Chèvre de Saint Maure

aux pommes caramélisées:



Croustillant individuel qui mélange en douceur sucré et salé, pour le plaisir de tous. Entrée individuelle. Prix : 3,99 euros pièce (75g).

- Croustillant de Camembert au confit de

Cidre:

Croustillant individuel qui mélange en douceur sucré avec le cidre et salé avec du Camembert, idéal pour commencer le repas en beauté. Entrée individuelle. Prix : 3,99 euros pièce (75g).

- Coquille de Saint Jacques recette Bretonne:



Saint Jacques avec sa sauce à la crème cuisinée au vin blanc avec des échalotes, de l'ail et du persil. Entrée individuelle. Prix : 6,99 euros pièce (150g).

- Feuilleté de Volaille aux
cèpes, sauce bloc de foie gras de

canard:

Ce feuilleté individuel associe des morceaux de poulet fermier, des cèpes, et une sauce crémeuse au bloc de foie gras. Prix : 4.50 euros pièce (110g)

- Feuilleté de bloc de foie gras de canard aux
pommes et calvados :

Un feuilleté savoureux grecs au contraste entre le fondant du bloc de foie gras de canard et le sucré de la pomme relevée au Calvados. Entrée individuelle. Prix : 6,50 euros pièce (110g)

Le coeur de repas:

Nous vous proposons de la viande de
qualité:

« Boeuf 100% Français de race Charolaise,
Agneau du Limousin, Veau de lait Limousin
Volaille fermière Française, Porc fermier d'
Obsonville (77) »

Les farces maison:

- Farce aux noisettes. Prix : 16,99 euros le kg.
- Farce de foie de volaille. Prix : 16,99 euros le kg.
- Farce de foie gras de canard. Prix : (Renseignement auprès de Christophe)
- Farce aux marrons. Prix : 16,99 euros le kg
- Farce nature. Prix : 16,60 euros le kg

Les volailles festives :

- *Mini Chapon fermier (2,5kg|2,9kg)*

Prix : 16,20 euros le kg.

- *Chapon fermier (3,5kg|4 kg)*

Prix : 15,99 euros le kg.

- *Poularde fermière (2,2kg|2,6kg)*

Prix : 14,99 euros le kg.

- *Dinde fermière (3,6kg|4,2kg)*

Prix : 17,99 euros le kg.



- *Pintade chaponnée fermière (2,1kg|2,5kg)*

Prix : 17,99 euros le kg.

- *Cailles fermières Prix : 17,90 euros le kg.*

- *Oie fermière (3,1kg|4,8kg)*

Prix : 22,99 euros le kg.

- *Canette (1,7kg|2,1kg) ou Canard de Barbarie (2kg|2,4kg) Prix : 13,99 euros le kg*

- *Poularde de Bresse (1,8kg|2,3kg)*

Prix 47,99 euros le kg

- *Chapon de Bresse (3,4kg|4kg)*

Prix 57,99 euros le kg

- *Poulet de Bresse Prix 24,99 euros le kg*

- *Cuisses de Chapon Prix 19,99 euros le kg*

- *Suprême de Chapon Prix 25,99 euros le kg*



Les rôtis :

- Rôti de porc Orloff

Prix : 16,99 euros le kg.

- Rôti de veau

Prix : 28,99 euros le kg.



- Rôti de veau Orloff

Prix : 28,99 euros le kg

- Rôti de veau au Comté AOP et au Chorizo

Prix : 28,99 euros le kg.

Les rosbifs :

- Rosbif Charolais

Prix : 28,99 euros le kg.

- Rosbif dans le rumsteck

Prix : 29,99 euros le kg

- Rosbif dans le filet de boeuf

Prix : 48,99 euros le kg



L' Agneau Festif :

- *Carré d'Agneau*

Prix : 31.99 euros le kg

- *Gigot d'Agneau*

Prix : 29.99 euros le kg

- *Gigot d'Agneau raccourci
et désossé*

Prix : 29.99 euros le kg

- *Épaule d'Agneau*

Prix : 29.99 euros le kg

- *Épaule d'Agneau roulée*

Prix : 29.99 euros le kg



Les terrines,
galantines et pâtés en
croûte:



- *Pâté en croûte Richelieu .*
Prix : 25,99 euros le kg.
- *Terrine de canard au foie gras et girolles*
Prix : 26,99 euros le kg.
- *Pâté en croûte Franc-Comtois aux morilles et aux champignons noirs*
Prix : 26,99 euros le kg

Le Foie Gras de Canard:



- *Foie gras de Canard maison*
Prix : 130 euros le kg
- *Foie gras d'Oie mi-cuit*
Prix : 150 euros le kg

Nos produits exceptionnels sur commande :

- *Caviar d' Aquitaine*

Prix : 65,50 euros les 20g

145,50 euros les 50g

280,50 euros les 100g

- *Truffe noir du Périgord*

Prix : Sur commande et acompte.

Les saumons:



- *Saumon fumé de Norvège . Prix
86,99 euros le kg. (Pré-tranché).*

Le Canard:

- *Magret de canard fumé tranché*

Prix : 6.99 euros les 90g (Sur commande).

- *Magret de Canard (environ 500 grammes)*

Prix : 28,99 euros le kg

Les Boudins:

- *Boudins noir aux oignons*

Prix : 15,99 euros le kg.

- *Boudins blanc à la Truffe*

Prix : 25,99 euros le kg

- *Boudin blanc aux morilles*

Prix : 19,99 euros le kg.



Nos accompagnements:

- Purée de pommes de terre à l'huile de truffe
Prix : 29,99 euros le kg
- Ecrasée de pommes de terre au foie gras de canard
en cassolettes individuelles
Prix : 3,99 euros pièce (90g).
- Fagots de haricots verts lardés
Prix : 1,99 euros pièce.
- Gratin dauphinois Prix : 17,99 euros le kg.
- Pommes paillasson Prix : 2,99 euros les 5 pièces.
- Fricassée de Cèpes
Prix : 38,99 euros le kg

Des « bons de commandes » sont disponibles à la fin du catalogue, n'hésitez pas à vous servir et à remplir, avec l'aide de Christophe, votre commande de fêtes de fin d'année.

Bonnes fêtes de fin d'année à vous tous !