



Menu pour les fêtes de fin d'année



Mr et Mme Auvé, ainsi que le personnel vous souhaitent de bonnes fêtes de fin d'année

Ne pas jeter sur la voie publique



Charcuterie Auvé
11 rue gambetta 72220 Ecommoy
02-43-42-10-50
<http://charcuterie-auve.fr>
Facebook: Charcuterie Auvé

Menu Tradition

16,25€

Entrées froides :

Opéra de saumon fumé
Parfait de truite asperges vertes
Fraîcheur mangue et tartare de St Jacques

Entrées Chaudes :

Feuilleté St Jacques / saumon
Tourte ris de veau et foie gras
Mini tourte aux escargots

Plats :

Suprême de pintade sauce morilles
Dos de merlu du cap sauce homardine
Filet de dorade sauce gambas et petits légumes

Accompagnements :

Gratin de pommes de terre
Clafoutis de légumes forestiers

Pour l'achat d'un menu complet, Tradition, Tendance ou Prestige, nous vous offrons 2 fours chauds.

Poissons cuisinés

Dos de merlu du cap sauce homardine	5,95€ la part
Filet de dorade sauce gambas et petits légumes	5,95€ la part
Filet de bar sauce gambas et petits légumes	6,25€ la part
Filet de St Pierre sauce beurre blanc	6,10€ la part

Viandes cuisinées

Pavé de cerf aux morilles	9,25€ la part
Suprême de pintade sauce morilles	5,95€ la part
Filet de canard sauce champagne	6,95€ la part
Rôti de veau sauce forestière	8,15€ la part

Accompagnements

Gratin de pommes de terre	2€ la part
Fricassée de marrons champignons pommes de terre	3€ la part
Clafoutis de légumes forestiers	2€ la part
Pommes dauphines (3 pièces)	3€ la part

Volailles crues

Chapon label rouge	15,45€ kg
Petit chapon label rouge	17,25€ kg
Chapon de pintade label rouge	21,35€ kg
Poularde label rouge	14,85€ kg
Dinde label rouge	17,40€ kg
Oie fermière label rouge	23,60€ kg

Entrées chaudes

Une douzaine d'escargots	7€
Bouchée à la reine	4,30€ pièce
Bouchée de St Jacques et fruits de mer	4,30€ pièce
Coquille St Jacques	5,95€ pièce
Cassolette cabillaud / St Jacques	5,35€ pièce
Cassolette volaille foie gras et morilles	5,35€ pièce
Feuilleté St Jacques / saumon	2,95€ pièce
Tourte ris de veau et foie gras	3,95€ pièce
Chalet de Noël et langoustines	6,75€ pièce
Feuilleté de volaille sauce foie gras	3,95€ pièce
Mini tourte aux escargots	3,60€ pièce

Charcuteries festives

Foie gras de canard figue	77,55€ kg
Foie gras de canard	127,80€ kg
Rillettes d'oie	26,95€ kg
Canetins	2,95€ pièce
Mousse de canard aux figues et monbazillac	26,95€ kg
Pâté en croûte de canard forestier	28,50€ kg
Pâté en croûte faisan et sa mousse forestière	29,95€ kg
Ballotine de porc pistache	24,95€ kg
Ballotine de poularde aux champignons forestiers	32,95€ kg
Ballotine de pintade forestière	28,95€ kg
Boudin blanc nature	18,95€ kg
Boudin blanc morilles	24,95€ kg
Boudin blanc truffé	29,95€ kg

Menu Tendance 20,85€

Apéritif :

2 fours chauds

Entrées froides :

Médaillon de langouste terrine écrevisse
Opéra de saumon fumé
Parfait de truite asperges vertes
Fraîcheur mangue et tartare de St Jacques

Entrées chaudes :

Coquille St Jacques
Feuilleté de volaille sauce foie gras
Cassolette cabillaud / St Jacques
Cassolette volaille foie gras et morilles

Plats :

Filet de canard sauce champagne
Filet de St Pierre sauce beurre blanc
Filet de bar sauce gambas et petits légumes

Accompagnements :

Gratin de pommes de terre
Fricassée de marrons champignons pommes de terre
Clafoutis de légumes forestiers
Pommes dauphines (3 pièces)

Menu Prestige

27,45€

Apéritif

Apéritif :

1 verrine
2 fours chauds

Entrées froides :

Saumon fumé
Foie gras
Opéra de saumon fumé
Fraîcheur mangue et tartare de St Jacques

Entrées chaudes :

Une douzaine d'escargots
Chalet de Noël et langoustines
Bouchée à la reine
Coquille St Jacques

Plats :

Pavé de cerf aux morilles
Filet de canard sauce champagne
Rôti de veau sauce forestière
Filet de St Pierre sauce beurre blanc

Accompagnements

Gratin de pommes de terre
Fricassée de marrons champignons pommes de terre
Clafoutis de légumes forestiers
Pommes dauphines (3 pièces)

Verrines :

- Océane gambas	2,10€ pièce
- Tomate basilic jambon sec	2,10€ pièce
- Fromage avocat crevette	2,10€ pièce
Fours chauds	0,80€ pièce
Fours froids	0,80€ pièce
Plateau de 20	15,00€
Plateau de 40	28,00€
Pain surprise 20 toasts	17,00€
Pain surprise 40 toasts	35,00€
Mini saucisse	24,95€ kg
Mini boudin blanc	24,95€ kg
Mini boudin noir	24,95€ kg
Mini pâté croûte canard et foie gras	18,95€ kg

Entrées froides

Saumon fumé	56,95€ kg
Opéra de saumon fumé	3,50€ pièce
Parfait de truite asperges vertes	2,95€ pièce
Coquille de saumon	3,95€ pièce
Terrine de St Jacques	27,95€ kg
Médailon de langouste terrine écrevisse	33,95€ kg
Délice de crabe à l'armoricaine	27,95€ kg
Fraîcheur mangue et tartare de St Jacques	4,35€ pièce