



La magie des fêtes débuté autour d'une bonne table

Les entrées

ENTRÉES FROIDES DE POISSONS

Terrine aux noix de st-jacques (840 g)	19,50€/pce
Terrine de saumon à la norvégienne (840 g)	16,20€/pce
Terrine d'écrevisses à l'armoricaine (840 g)	23,50€/pce
Saumon fumé (plaquette 1kg environ 10 tranches)	48,10€/pce
Saumon fumé ficelle au bois de hêtre «vendu à la tranche»	72,90€/kg

ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la reine aux ris de veau	5,50€/pce
Bouchée de la mer	5,30€/pce
Vol-au-vent de chapon et champignons	5,50€/pce
Coquille st-jacques	6,90€/pce
St-jacques en feuilleté	6,10€/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
Bloc de foie gras mi-cuit 30% de morceaux (400 g)	28,90€/pce

CHARCUTERIE FINE

Ballotine de chapon au Sauternes	29,90€/kg
Galantine de chevreuil grand veneur	24,90€/kg
Pâté en croûte pintade et morilles	25,50€/kg
Pâté en croûte filet de canard et figues (1,25 kg)	26,90€/kg
Pâté en croûte pyramide des saveurs	34,50€/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	9,90€/la dz

DERNIERS JOURS DE COMMANDE

NOËL - VENDREDI 19 DÉCEMBRE
JOUR DE L'AN - SAMEDI 27 DÉCEMBRE

Retrouvez tous ces produits dans la limite
des stocks disponibles
Prix valables jusqu'au 31/12/2025

Les plats cuisinés

PLATS CUISINÉS

Chapon sauce foie gras aux morilles	57,90€/pce
10 parts / 2kg - 28,95€/kg - 5,79€/part	
Sauté d'autruche sauce aux agrumes	39,90€/pce
10 parts / 1,9kg - 21,00€/kg - 3,99€/part	
Souris de cerf sans os jus poivre - Cognac	41,90€/pce
10 parts / 1,8kg - 23,28€/kg - 4,19€/part	
Sauté de chevreuil sauce grand veneur	41,50€/pce
10 parts / 1,650kg - 25,15€/kg - 4,15€/part	
Suprême de pintade sauce au riesling et cèpes	53,90€/pce
8 parts / 1,8kg - 29,94€/kg - 6,73€/part	
Filet de bar et son risotto	86,15€/pce
8 parts / 3kg - 28,72€/kg - 10,76€/part	
Turban de sole tropicale à la crème de whisky	28,00€/pce
6 parts / 1,2kg - 23,33€/kg - 4,66€/part	

La Volaille et les farces

VOLAILLES DE NOËL



Chapon fermier Ferme de la tuilerie PAC* éleveur local	18,80€/kg
Dinde de la Ferme de la tuilerie PAC* éleveur local	18,80€/kg
Oie Ferme de la tuilerie PAC* éleveur local	23,30€/kg
Pintade de la Ferme de la tuilerie éfilée* éleveur local	13,50€/kg
Chapon de pintades de la Ferme de la tuilerie éfilé* éleveur local	23,30€/kg
Chapon fermier label rouge PAC*	15,00€/kg
Poularde fermière label rouge PAC*	15,00€/kg
Caille	18,90€/kg
Chapon de Bresse roulé AOP éfilé* (uniquement sur commande)	45,90€/kg
Dinde de Bresse roulé AOP éfilé* (uniquement sur commande)	27,90€/kg
Poularde de Bresse AOP éfilée* (uniquement sur commande)	30,90€/kg
Poulet de Bresse AOP éfilé* (uniquement sur commande)	22,90€/kg

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

RÔTIS DE VOLAILLE FARCIS



Gigue de dinde farce fine aux girolles	18,50€/kg
Chapon en rôti farci farce fine foie gras ou girolles	29,90€/kg
Rôti de pintade farci farce fine	24,90€/kg
Rôti de pintade farci farce fine foie gras	28,90€/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	26,90€/kg
Côte de bœuf	29,90€/kg
Côte mällisimée vieillie en cave de maturation	59,90€/kg
Tournedos noix de faux filet	39,90€/kg

VIANDE BLANCHE



Rôti de veau aux girolles	29,90€/kg
Rôti de veau orloff	26,90€/kg
Pavé de veau moelleux dans la noix ou le quasi	25,90€/kg
Pavé de veau moelleux dans la noix ou le quasi morilles	26,90€/kg
Rôti de porc orloff ou chèvre ou bleu	14,90€/kg
Filet mignon au chèvre	21,90€/kg

Le Gibier Frais de Sologne

Civet de cerf / biche	22,90€/kg
Rôti ou pavé de cerf / biche dans le cuissot	29,90€/kg
Filet de cerf / biche en rôti ou pavé (uniquement sur commande)	69,90€/kg
Rôti de sanglier dans le cuissot (uniquement sur commande)	26,90€/kg
Civet de sanglier (uniquement sur commande)	22,50€/kg
Gigue de chevreuil avec os (uniquement sur commande)	29,90€/kg

NOS HORAIRES

du mardi au vendredi

8h30 à 12h30 - 14h30 à 19h

le samedi 8h30 à 18h (sans interruption)

Le magasin sera ouvert

le lundi 22 décembre 9h à 19h

le lundi 29 décembre 9h à 13h

les mercredis 24 et 31 décembre 9h à 16h