



Référence commande
(réservé à la boucherie)

--

Nom (en lettres majuscules svp):	
Prénom :	
N° de G.S.M	
N° tel fixe	
Adresse mail	

Pour les livraisons uniquement :

Adresse (en lettres majuscules svp)				
Rue				
N°	Boite		Code Postal	
Ville				

- Commande de Noël
 - Retrait le 22/12 *Heure souhaitée :*
 - Retrait le 23/12 *Heure souhaitée :*
 - Retrait le 24/12 *Heure souhaitée :*

 - Livraison le 23/12 (+ 20 €)
 - Livraison le 24/12 (+ 20 €)

Notre Noël Gourmand



Cher(e)s client(e)s,

Nous sommes heureux et fiers de vous présenter notre carte de Fêtes.

Pour vos commandes, veuillez être attentifs aux points suivants :

- Pour **Noël**, les commandes doivent être passées ***impérativement avant le 11 décembre 2022.***
- Les commandes à enlever les 22,23 et 24 ne comporteront **que** des produits de notre carte de fêtes ou autre produit festif. Nous vous servons volontiers au comptoir pour les produits plus communs
- Le 24 décembre, le magasin fermera ses portes à **16h.**



Bon de commande Noël

Entrées

Foie gras de canard artisanal	195 €/kg (~80g/tranche)	
Croûte de volaille, foie gras, fruits secs et confits	69 €/kg (~200g/tranche)	
Terrine de Pata Negra, noisettes et foie gras	55 €/kg (~150g/tranche)	
Gratin de bar, crabe et cabillaud, sauce bisque, champignon et estragon	10.90 €/pce	
Fondu au parmesan	4,60 €/pce	
Croquette au crevettes grises	4,90 €/pce	
Croquette de Vieux Bruges et jambon de la Forêt Noire	4,90 €/pce	
Croquette de ris de veau	5,90 €/pce	

Accompagnements

Purée de pommes de terre	6,60 €/500g	
Purée de céleri rave	8,90 €/500g	
Gratin dauphinois	7,90 €/500g	
Gratin de pomme de terre périgourdin (truffe et foie gras)	12 €/500g	
Croquettes de pommes de terre	4,95 €/12 pces	
Sauce fine Champagne	12 € demi litre	

Plats de Noël

Caille périgourdine désossée et farcie, sauce aux raisins Muscat	15,90 €/pce	
Mignon de veau, sauce aux cèpes, morilles et blonds de Paris	20 €/pce	
Suprême de pintade, sauce aux cerises	16 €/pce	
Filet de dindonneau, sauce pomme cidre	14 €/pce	
Ballotine de dinde farcie, sauce fine Champagne	14 €/pce	
Filet de biche, sauce Grand Veneur	25 €/pce	

Sélection du boucher Noël

Caille désossée et farcie périgourdine	12.50 €/pce	
Dinde fermière désossée et farcie (~3kg finie, idéale pour 9 à 12 convives)	175 €/pce Cru 205€/pce Cuite	
NB : possibilité de commander une demi dinde ou chapon		
Chapon fermier désossé et farci (~2.750kg fini, idéal pour 8 à 10 convives)	150 €/pce Cru 180 €/pce Cuit	
Dinde de petit élevage désossée et farcie cru (~3kg finie, idéale pour 9 à 12 convives)	120 €/pce Cru 145 €/pce Cuite	
Filet de dindonneau farci	29 €/kg	
Poularde désossée et farcie aux cèpes, morilles, truffes, foie gras et farce fine (~1,5kg finie, idéale pour 3 à 5 convives)	125 €/pce Cru	
Pintade fermière désossée et farcie aux fruits secs et confits et aux cerises au Kirsh (~1,5kg finie, idéale pour 3 à 5 convives)	65 €/pce Cru	
Notre plateau pierrade de Noël, délicieusement garni de produits de circonstance	25 €/pers (~400g)	





Référence commande
(réservé à la boucherie)

--

Nom (<i>en lettres majuscules svp</i>):	
Prénom :	
N° de G.S.M	
N° tel fixe	
Adresse mail	

Pour les livraisons uniquement :

Adresse (<i>en lettres majuscules svp</i>)				
Rue				
N°		Boite		Code Postal
Ville				

- Commande de Nouvel An
 - Retrait le 30/12 *Heure souhaitée :*
 - Retrait le 31/12 *Heure souhaitée :*

 - Livraison le 30/12 (+ 20 €)
 - Livraison le 31/12 (+ 20 €)



Notre Nouvel An Étincelant

Cher(e)s client(e)s,

Nous sommes heureux et fiers de vous présenter notre carte de Fêtes.

Pour vos commandes, veuillez être attentifs aux points suivants :

- Pour **Nouvel An**, les commandes doivent être passées *impérativement avant le 18 décembre 2022*.
- Les commandes à enlever les 30 et 31 ne comporteront **que** des produits de notre carte de fêtes ou autre produit festif. Nous vous servons volontiers au comptoir pour les produits plus communs.
- Le 31 décembre, le magasin fermera ses portes à **14h**.



Bon de commande Nouvel An

Entrées

Foie gras de canard artisanal	195 €/kg (~80g/tranche)	
Croûte de volaille, foie gras, fruits secs et confits	69 €/kg (~250g/tranche)	
Terrine de Pata Negra, noisettes et foie gras	55 €/kg (~150g/tranche)	
Gratin de bar, crabe et cabillaud, sauce bisque, champignon et estragon	10,90 €/pce	
Fondu au parmesan	4,40 €/pce	
Croquette au crevettes grises	4,90 €/pce	
Croquette de Vieux Bruges et jambon de la Forêt Noire	4,90 €/pce	
Croquette de ris de veau	5,90 €/pce	

Accompagnements

Purée de pommes de terre	6,60 €/500g	
Purée de céleri rave	8 €/500g	
Gratin dauphinois	6,90 €/500g	
Gratin de pomme de terre périgourdin (truffe et foie gras)	12€/500g	
Croquettes de pommes de terre	4,95 €/12 pces	
Sauce fine Champagne	12 €/litre	

Plats de Nouvel An

Choucroute garnie de nos charcuteries artisanales	20 €/pce	
Cassoulet maison avec nos charcuterie artisanales et canard confit	25 €/pce	
Tartiflette	12 €/pce (650g)	
Mignon de veau aux cèpes, morilles et blonds de Paris	20 €/pce	
Suprême de pintade, sauce aux cerises	16 €/pce	
Filet de dindonneau, sauce pomme cidre	14 €/pce	
Filet de biche, sauce Grand Veneur	25 €/pce	

Sélection du boucher Nouvel An

Filet mignon de veau façon Orloff, vieux Comté et Cobourg fumé maison (Idéalement ~300g/pers)	45,90 €/kg	
Rôti moelleux de porc façon Orloff, jambon blanc et Emmental (Idéalement ~300g/pers)	24,90 €/kg	
Notre pierrade Grande Réserve de l'An neuf composée de délicates spécialités et viandes de divers horizons et types	25€/pers (~350gr)	
Notre pierrade gourmande de l'An neuf composée de délicates spécialités et viandes nobles	25 €/pers (~350gr)	
Notre fondue Bourguignonne de l'An neuf composée de quelques boulets et viandes de sélection noble	25€/pers (~350gr)	

