



**Référence commande**  
(réservé à la boucherie)

Nom (en lettres majuscules svp):	
Prénom :	
N° de Téléphone joignable	

- Commande de Noël
  - Retrait le 22/12 de 15h à 18h30
  - Retrait le 23/12 de 15h à 18h30
  - Retrait le 24/12 de 7h à 15h

De plus, je souhaite commander :

- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .

## 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 14 décembre 2023.**
- 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
- Les commandes seront réglées dans leur intégralité lors de l'enregistrement de celles-ci afin de fluidifier l'enlèvement de celles-ci les jours de fêtes
- Le 24 décembre, le magasin fermera ses portes à **12h.**



## Bon de commande Noël



## Entrées

Foie gras de canard artisanal (origine Périgord) et préparé par nos soins	195 €/kg (~80g/tranche)	
Foie gras d'oie artisanal (origine Périgord) et préparé par nos soins	295€/kg (~80g/tranche)	
Croûte de volaille, foie gras, fruits secs et confits	79 €/kg (~180g/tranche)	
Terrine de Pata Negra, noisettes et foie gras	59 €/kg (~150g/tranche)	
Croûte charcutière foie gras, langue fumée et ris de veau truffée	79 €/kg (~180g/tranche)	
Gratin de bar, crabe et cabillaud, sauce bisque, champignon et estragon	11.90 €/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 vieux parmesan à la truffe	3,90 €/pce	

## Accompagnements

Purée de pommes de terre	7,40 €/500g	
Purée de céleri rave	8,90 €/500g	
Gratin dauphinois	8,90 €/500g	
Gratin de pomme de terre cèpes, morilles et paris	14 €/500g	
Croquettes de pommes de terre	5,50 €/12 pces	
Sauce fine Champagne	12 € demi litre	

## Plats de Noël

Caille périgourdine désossée et farcie, sauce aux raisins Muscat	16 €/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	
Vol au vent de ris de veau, poularde et morilles et son vidé au beurre	25€/pce	
Filet pur de bœuf Rossini sauce porto truffe	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 <b>Cru</b> 205€/pce <b>Cuite</b>	
<b>NB : possibilité de commander une demi dinde ou chapon</b>		
Chapon fermier désossé et farci (~2.750kg fini, idéal pour 8 à 12 convives)	150 €/pce <b>Cru</b> 180 €/pce <b>Cuit</b>	
Filet de dindonneau farci	34 €/kg	
Poularde désossée et farcie aux cèpes, morilles, truffes, foie gras et farce fine (~1,5kg finie, idéale pour 5 à 7 convives)	125 €/pce <b>Cru</b>	
Notre plateau pierrade de Noël, délicieusement garni de produits de circonstance	25 €/pers (~350g)	



<b>Référence commande</b> (réservé à la boucherie)		
--	--	--

<b>Nom (en lettres majuscules svp):</b>	
Prénom :	
N° de G.S.M	

- Commande de Nouvel An
  - Retrait le 30/12 de 15h à 18h30
  - Retrait le 31/12 de 7h à 15h00

De plus, je souhaite commander :

- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .



## 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 21 décembre 2023.**
- 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.
- Les commandes seront réglées dans leur entièreté lors de l'enregistrement de celles-ci afin de fluidifier l'enlèvement de celles-ci les jours de fêtes
- Le 31 décembre, le magasin fermera ses portes à **12h.**



## 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	4,60 €/pce	
Croquette au crevettes grises	4,90 €/pce	
Croquette de Vieux Bruges et jambon de la Forêt Noire	4,90 €/pce	
Croquette de vieux parmesan à la truffe	3,90 €/pce	

### Accompagnements

Purée de pommes de terre	7,40 €/500g	
Purée de céleri rave	8 €/500g	
Gratin dauphinois	8,90 €/500g	
Gratin de pomme de terre cèpes morilles et Paris	12.90€/500g	
Croquettes de pommes de terre	5,50 €/12 pces	
Sauce fine Champagne	12 €/litre	



### Plats de Nouvel An

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	
Filet pur de bœuf Rossini sauce porto truffe	25€/pce	
Vol au vent de ris de veau, poularde et morilles et son vidé au beurre	20€/pce	
Caille périgourdine désossée et farcie, sauce aux raisins Muscat	16€/pce	
Ballotine de dinde farcie, sauce fine Champagne	16€/pce	

### Sélection du boucher Nouvel An

Notre pierrade Grande Réserve de l'An neuf composée de délicates spécialités et viandes de divers horizons et types	30€/pers (~350gr)	
Notre pierrade gourmande de l'An neuf composée de délicates spécialités et viandes nobles	30 €/pers (~350gr)	
Notre fondue Bourguignonne de l'An neuf composée de quelques boulets et viandes de sélection noble	20€/pers (~350gr)	
Notre plateau raclette et charcuteries fines, pommes au four, salade jolie, oignons et cornichons	25€/pers	

