

Nos Volailles

Quantité

Dinde Des Landes	23,90 € le kg	<input type="text"/>
Chapon Des Landes	23,90 € le kg	<input type="text"/>
Mini Chapon Des Landes	26,90€ le kg	<input type="text"/>
Poularde Des Landes	23,90 € le kg	<input type="text"/>
Magret de canard Des Landes	39,90 € le kg	<input type="text"/>
Pintade chaponnée Des Landes	27,90 € le kg	<input type="text"/>
Poulet de Bresse	29,90 € le kg	<input type="text"/>
Caille des Dombes	10,00 € pièce	<input type="text"/>
Farce fine de Noël	29,90 € le kg	<input type="text"/>
Farce fine truffée*	44,90 € le kg	<input type="text"/>

Divers

Horaires d'ouverture

Lundi 23 décembre : 8h-12h30 ; 15h-19h.

Mardi 24 décembre : 8h-16h non-stop.

Lundi 30 décembre de 8h-12h30 ; 15h-19h.

Mardi 31 décembre de 8h-13h00 non-stop.

JEAN LUC DEMOL

ET SON EQUIPE

Vous
présentent

La carte de NOËL 2024 :

Afin de mieux vous servir, nous vous remercions de réserver vos commandes au plus tard les 20 et 27 décembre à l'aide de ce document dûment complété.

N'oubliez pas de commander vos volailles rapidement car les stocks sont limités.

NOM.....PRENOM.....

TEL.....

Date de Retrait de la commande.....

04 76 08 85 55

Toute l'équipe vous souhaite de joyeuses fêtes

Quantité à renseigner

Nos Apéritifs

Assortiment de 25 feuilletés	12,50 €	<input type="text"/>
Mini Pâté croûte à l'ancienne (environ 20 tranches). 19 € pièce		<input type="text"/>
Mini Pâté croûte de canard au poivre vert (env 20 tr).19 € pièce		<input type="text"/>

Nos entrées Froides

Foie gras de canard (entre 60 et 70 g) 16,00 € les 100 g		<input type="text"/>
Saumon fumé sauvage bio	98,90 € le kg	<input type="text"/>
Saumon Bellevue	8,00 € la part	<input type="text"/>
Queue de langouste	25,00 € la part	<input type="text"/>

Nos entrées Chaudes

Escargots très gros	11,00€ la douzaine	<input type="text"/>
Coquille Saint Jacques	8,50 € pièce	<input type="text"/>
Boudin blanc	28,90 € le kg	<input type="text"/>
Boudin blanc truffé *	54,80 € le kg	<input type="text"/>

Nos Accompagnements

Gratin dauphinois	4,50 € la part	<input type="text"/>
Gratin de cardons à la moëlle	5,00 € la part	<input type="text"/>
Pommes dauphines	20,00 € le kg	<input type="text"/>
Gratin dauphinois aux cèpes	5,50 € la part	<input type="text"/>

*truffe noire mélanosporum

Nos plats cuisinés

Civet de biche sauce grand veneur	10,00€ la part	<input type="text"/>
Civet de sanglier	10,00 € la part	<input type="text"/>
Suprême de chapon aux morilles	16,00 € la part	<input type="text"/>
Cuisse de poularde sauce foie gras.	15,00 € la part	<input type="text"/>
Filet de bœuf en croûte sauce foie gras	20,00 € la part	<input type="text"/>
(minimum 5 p)		

Nos spécialités bouchères crues

Roti de pintade farci aux morilles	36,90 € le kg	<input type="text"/>
Roti de poularde farci truffé *	39,90 € le kg	<input type="text"/>
Roti de magret de canard au foie gras	54,90 € le kg	<input type="text"/>

Nos Viandes

Filet de bœuf ou tournedos	57,90 € le kg	<input type="text"/>
Fondu	34,90 € le kg	<input type="text"/>
Rosbif	32,90 € le kg	<input type="text"/>
Gigot d'agneau	26,95 € le kg	<input type="text"/>
Pierrade (bœuf, veau, dinde, canard) 250 g/p	11,00€ la part	<input type="text"/>
Côte de bœuf maturée	64,00 € le kg	<input type="text"/>