

## Nos Volailles

## *Quantité*

Dinde Garbay	22,90 € le kg	<input type="text"/>
Chapon Garbay	22,90 € le kg	<input type="text"/>
Mini Chapon Garbay	25,50€ le kg	<input type="text"/>
Poularde Garbay	22,90 € le kg	<input type="text"/>
Magret de canard	36.90 € le kg	<input type="text"/>
Pintade chaponnée Garbay	26,90 € le kg	<input type="text"/>
Poulet de Bresse	24.90 € le kg	<input type="text"/>
Caille des Dombes	8,00 € pièce	<input type="text"/>
Farce fine de Noel	24.90 € le kg	<input type="text"/>
Farce fine truffée*	39,90 € le kg	<input type="text"/>

### Divers

**Le magasin sera ouvert le samedi 24 décembre de 8h00 à 16h00, non-stop, et le samedi 31 décembre de 8h00 à 13h00 non-stop.**

# JEAN LUC DEMOL

## ET SON EQUIPE

Vous  
présentent

### La carte de NOEL 2022 :

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, cependant avec l'année 2022 particulière (grippe aviaire...), les stocks sont réduits et nous vous conseillons de commander au plus vite.

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

TEL.....

Date de Retrait de la commande.....

Numéro de commande.....

*Toute l'équipe vous souhaite de joyeuses fêtes*

### Nos Apéritifs

#### Quantité à renseigner

Assortiment de 25 feuilletés	12,50 €	<input type="text"/>
Mini Pâté croûte à l'ancienne (environ 20 tranches)	18 € pièce	<input type="text"/>
Mini Pâté croûte de canard au poivre vert (env 20 tr)	18 € pièce	<input type="text"/>

### Nos entrées Froides

Foie gras de canard	8,00 € les 50 g	<input type="text"/>
Saumon fumé sauvage bio	88,90 € le kg	<input type="text"/>
Saumon Bellevue	8,00 € la part	<input type="text"/>

### Nos entrées Chaudes

Escargots très gros	0,90 € pièce	<input type="text"/>
Coquille Saint Jacques	8,50 € pièce	<input type="text"/>
Boudin blanc	25,90 € le kg	<input type="text"/>
Boudin blanc truffé *	54,80 € le kg	<input type="text"/>

### Nos Accompagnements

Gratin dauphinois ( 250 g)	4,00 € la part	<input type="text"/>
Gratin de cardons à la moelle ( 250 g)	4,50 € la part	<input type="text"/>
Pommes dauphines	2,00 € les 100g	<input type="text"/>
Purée de pomme de terre truffée * (250 g)	8,00 € la part	<input type="text"/>

### Nos plats cuisinés

Civet de sanglier grand veneur	9,50 € la part	<input type="text"/>
Suprême de chapon aux morilles	14,00 € la part	<input type="text"/>
Filet. Mignon de veau en croûte farci avec		
Duxelle de champignons (minimum 6 p)	16,00 € la part	<input type="text"/>
Cuisse de Poularde au vin jaune et morilles	14,00 € la part	<input type="text"/>

### Nos spécialités bouchères crues

Roti de pintade farci aux morilles	33,80 € le kg	<input type="text"/>
Roti de poularde farci truffé *	38,90 € le kg	<input type="text"/>

### Nos Viandes

Filet de bœuf (Roti ou Tournedos)	52,90 € le kg	<input type="text"/>
Côte de bœuf maturée maison	64,00€ le kg	<input type="text"/>
Gigot d'agneau	24,95 € le kg	<input type="text"/>
Gigot d'agneau Royal (farcî au beurre truffé * et morilles)	39,00 € le kg	<input type="text"/>
Pierrade (bœuf, veau, dinde, canard) 250 g/p	9,50€ la part	<input type="text"/>

\*truffe noire mélanosporum

