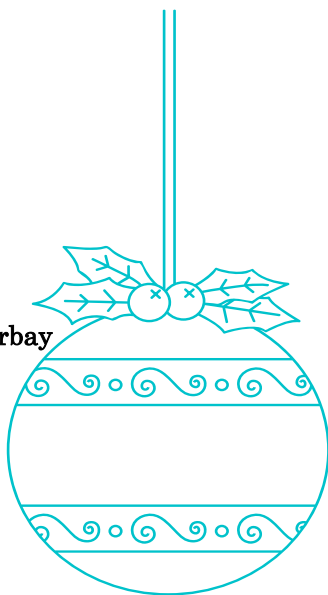


Nos Volailles

Quantité

Dinde Garbay	21,90 € le kg	<input type="text"/>
Chapon Garbay	21,90 € le kg	<input type="text"/>
Mini Chapon Garbay	24,90€ le kg	<input type="text"/>
Poularde Garbay	20,90 € le kg	<input type="text"/>
Oie	22.90 € le kg	<input type="text"/>
Pintade chaponnée Garbay	25,90 € le kg	<input type="text"/>
Poulet de Bresse	22.90 € le kg	<input type="text"/>
Caille des Dombes	7,00 € 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 vendredi 24 décembre de 8h00 à 16h00, non-stop, le dimanche 26 décembre de 8h00 à 12h00 et le vendredi 31 décembre de 8h00 à 16h00 non-stop.

JEAN LUC DEMOL

ET SON EQUIPE

Vous présentent

La carte de
NOEL 2021 :



Afin de mieux vous servir, nous vous remercions de réserver vos commandes au plus tard les 18 et 24 décembre à l'aide de ce document dûment complété :

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

TEL.....

Date de Retrait de la 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)	16 € pièce	<input type="text"/>
Mini Pâté croûte de canard au poivre vert (env 20 tr)	16 € pièce	<input type="text"/>

Nos entrées Froides

Foie gras de canard	7,00 € les 50 g	<input type="text"/>
Saumon fumé sauvage bio	78,90 € le kg	<input type="text"/>
Demi-queue de langouste de Cuba	24,90 € pièce	<input type="text"/>
Saumon bellevue	7,00€ la part	<input type="text"/>



Nos entrées Chaudes

Escarlots très gros	9,00 la dz	<input type="text"/>
Croustade de ris de veau	4,70 € pièce	<input type="text"/>
Boudin blanc	21,90 € le kg	<input type="text"/>
Boudin blanc truffé mélanosporum 3%	54,80 € le kg	<input type="text"/>

Nos Accompagnements

Gratin dauphinois	4,00 € la part	<input type="text"/>
Gratin de cardons à la moelle	4,50 € la part	<input type="text"/>
Pommes dauphines	2,00 € les 100g	<input type="text"/>

Nos plats cuisinés

Civet de sanglier grand veneur	8,50 € la part	<input type="text"/>
Suprême de chapon aux morilles	12,90 € la part	<input type="text"/>
Giglette de canard farcie aux cèpes	10 € la part	<input type="text"/>

Nos spécialités bouchères crues

Roti de pintade farci aux morilles	33.80 € le kg	<input type="text"/>
Roti de pintade farci au foie gras et figues	33.80 € le kg	<input type="text"/>

Nos Viandes

Filet de bœuf ou Tournedos	49,90 € le kg	<input type="text"/>
Roti dans le filet de rumsteack	38,95 € le kg	<input type="text"/>
Roti dans le Pavé	32,90 € le kg	<input type="text"/>
Côte de bœuf maturée	34,90€ le kg	<input type="text"/>
Rosbif	28,80 € le kg	<input type="text"/>
Fondu	31,95 € le kg	<input type="text"/>
Gigot d'agneau	24,95 € le kg	<input type="text"/>
Pierrade (bœuf, veau, dinde, canard) 250 g/p	8,00€ la part	<input type="text"/>

