# PRÉPARATIONS BOUCHÈRES CRUES FESTIVES

Paupiette de Pintade Ail Noir et Morilles	27,90€/kg
Paupiette de Canette Amandes et Cranberries	26,90€/kg
Paupiette de Veau Cèpes et Bolets	31,90€/kg
Suprême de Cailles farcies aux Raisins Secs sultanines et Foie Gras Cailles désossées et farcies, précuites, à rôtir rapidement	9€/pièce
Rôti de Pintade Cèpes, Confit d'Oignon et Foie Gras	33,90€/kg
Rôti de Chapon Châtaignes et Girolles	33,90€/kg
Rôti de Canard Miel, Figues et Pain d'Épices	31,90€/kg

## PRODUITS **EN CROÛTE** FESTIFS

Pâté Croûte Porc Pistache	27,90€/kg
Pâté Croûte Veau, Morilles, Girolles et gelée à la Truffe	39,90€/kg

37,90€/kg

## Pâté Croûte Pintade, Ail Noir et Cèpes

Comme un oreiller	59,90€/kg

Pâté croûte géant composé de 9 viandes (farce de porc, foie gras, ris de veau, canard, poulet, dinde, morilles, pistaches) agrémenté d'une délicate gelée à la crème de champignons truffée.

#### **SAUCISSERIE MAISON**

Boudin Blanc		20,90€/kg
Boudin Blanc aux Morilles		22,90€/kg
Boudin Blanc Truffé		24,90€/kg
Saucisson à cuire Nature		18,90€/kg
Saucisson à cuire Trompettes e	t Pistaches	20,90€/kg
Saucisson à cuire Morilles et Cè	pes	22,90€/kg

#### **GIBIERS** FESTIFS

Cuissot de Sanglier avec os / sans os en sauté ou rôti pour le nombre de convives souhaité	17,90 €/k 22,90 €/k
Épaule de Sanglier avec os / sans os en sauté ou rôti pour le nombre de convives souhaité	15,90 €/k 18,90 €/k
Cuissot de Cerf avec os / sans os en sauté ou rôti pour le nombre de convives souhaité	16,90 €/k 21,90 €/k
Épaule de Cerf avec os / sans os en sauté ou rôti pour le nombre de convives souhaité	15,90 €/k 18,90 €/k

#### **VOLAILLES** FESTIVES

Chapon (10 à 12 personnes)	21,90 €/kg
Mini Chapon (4 à 6 personnes)	21,90 €/kg
Dinde (10 à 12 personnes)	21,90 €/kg
Poularde (5 à 7 personnes)	21,90 €/kg
Pintade de Noël (5 personnes)	22,90 €/kg
Cuisse de Chapon (2 personnes)	24,90 €/kg
Suprême de Chapon (2 personnes)	31,90 €/kg
Magret de Canard (2 personnes)	29,90 €/kg
Canette (5 personnes)	17,90 €/kg

#### **CHARCUTERIES** FESTIVES

Foie Gras	120,00€/kg
Foie Gras d'Oie	140,00€/kg
Terrine de Sanglier Châtaignes Girolles	36,90€/kg
Terrine de Lapin aux Noisettes	34,90€/kg
Ballotine de Canard Périgourdine	39,90€/kg

Les **conseils de cuisson** ou de mise en température seront fournis avec votre commande.

#### **TRAITEUR** FESTIF

Coquille St Jacques au Combava

#### **ENTRÉES**

Pavé des Gourmets Entremet de Poisson, Fève, Tomate confite, Gambas, gelée de Coriandre	12 €/part
Crousty-Bœuf façon Rossini Cromesquis d'effiloché de Bœuf, Foie Gras	8 €/part

12 €/part

18 €/part

15 €/part

#### **PLATS CHAUDS**

Ris de Veau aux Morilles

Civet de Sanglier	15 €/part
Sauté de Chapon aux Écrevisses	16 €/part
Filet de S <sup>t</sup> Pierre aux épices : Vanille et fève de Tonka	18 €/part

#### **ACCOMPAGNEMENTS**

Civet de Cerf aux Airelles

Gratin Dauphinois	5 €/par
Gratin Dauphinois aux Cèpes	6 €/par
Gratin de Cardons à la Moelle	8 €/par
Poêlée de Légumes de saison Carottes, carottes jaunes, navet, panais, rutabaga, haricots verts, fèves, lardons (version avec truffe + 2 euros/part)	5 €/par •
Pommes Dauphines	16,90 <b>€</b> /kg

Nous vous invitons à venir retirer les commandes TRAITEUR **les 23 ou 24 décembre**, afin de garantir **une fraîcheur optimale des produits**.

### **BON DE COMMANDE**

Commandes uniquement sur place au magasin, en ramenant votre bon de commande dûment rempli.

•
NOM :
PRÉNOM :
TÉLÉPHONE :
MAIL:
DATE DE RETRAIT SOUHAITÉ :
DÉTAIL DE LA COMMANDE :
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

#### **MERCI!**

Les **conseils de cuisson** ou de mise en température seront fournis avec votre commande.

#### **PRISE DE COMMANDES**

Nous prenons les commandes jusqu'au :

Noël



Nouvel An

**DÉCEMBRE** 12H30

COMMANDES UNIQUEMENT SUR PLACE AU MAGASIN

en ramenant votre bon de commande ci-contre dûment rempli. Aucune commande par téléphone, mail ou réseaux sociaux.

#### **HORAIRES EXCEPTIONNELS**

- Dimanche 21 décembre : fermé
- Lundi 22 décembre : retrait des commandes uniquement de 8h00 à 12h00 (magasin fermé)
- Mardi 23 décembre : 7h30 à 12h30
- **Mercredi 24 décembre** : 8h00 à 14h00 (non-stop)
- Jeudi 25 et vendredi 26 décembre : fermé
- Samedi 27 décembre : 7h30 à 12h00 et 15h00 à 18h00
- Dimanche 28 décembre : fermé
- Lundi 29 décembre : fermé
- Mardi 30 décembre : 7h30 à 12h30 et 15h00 à 19h00
- Mercredi 31 décembre : 8h00 à 14h00 (non-stop)
- Jeudi 1er et vendredi 2 janvier : fermé









Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

Maison Piaton - 95 route des Alpes, 38150 Vernioz RCS Vienne B 891 691 115

www.maison-piaton.fr



MAISON



ARTISAN BOUCHER



DE FIN D'ANNÉE

2025



