

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 <i>Cailles désossées et farcies, précuites, à rôtir rapidement</i>	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
Pâté Croûte Pintade, Ail Noir et Cèpes	37,90€/kg

♥ INCONTOURNABLE DE LA MAISON

Comme un oreiller	59,90€/kg
<i>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.</i>	

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 et Pistaches	20,90€/kg
Saucisson à cuire Morilles et Cèpes	22,90€/kg

GIBIERS FESTIFS

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

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

ENTRÉES

Coquille St Jacques au Combava	12 €/part
Pavé des Gourmets <i>Entremet de Poisson, Fève, Tomate confite, Gambas, gelée de Coriandre</i>	12 €/part
Crousty-Bœuf façon Rossini <i>Cromesquis d'effiloché de Bœuf, Foie Gras et crème de Champignons truffée</i>	8 €/part

PLATS CHAUDS

Ris de Veau aux Morilles	18 €/part
Civet de Sanglier	15 €/part
Sauté de Chapon aux Écrevisses	16 €/part
Filet de St Pierre aux épices : Vanille et fève de Tonka	18 €/part
Civet de Cerf aux Airelles	15 €/part

ACCOMPAGNEMENTS

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

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

