BON DE COMMANDE

Commandes uniquement en magasin ou par mail
en joignant votre bon de commande dûment rempli.

NOM : _____

PRÉNOM : _____

TÉLÉPHONE : _____

MAIL : _____

DATE SOUHAITÉE DE RETRAIT : _____

Nous vous invitons à venir retirer les commandes TRAITEUR le 23 ou le 24 décembre, afin de garantir une fraîcheur optimale des produits. Pas de retrait le 26 décembre et le 2 janvier.

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
10 DÉCEMBRE 19H00	17 DÉCEMBRE 19H00

COMMANDES EN MAGASIN OU PAR MAIL À
commande@maison-piaton.fr
en joignant votre bon de commande ci-contre dûment rempli. Aucune commande par téléphone ou sur les réseaux sociaux.

HORAIRES EXCEPTIONNELS

- **Dimanche 20 décembre** : fermé
- **Lundi 21 décembre** : retrait des commandes uniquement de 8h00 à 12h00 *(magasin fermé)*
- **Mardi 22 décembre** : 7h30 à 12h30 et 15h00 à 19h00
- **Mercredi 23 décembre** : 8h00 à 13h00
- **Jeudi 24 décembre :** 8h00 à 15h00
- **Vendredi 25 décembre** : fermé
- **Samedi 26 décembre** : 8h00 à 13h00 *(pas de retrait de commande ce jour-là)*
- **Dimanche 27** et **lundi 28 décembre** : fermé
- **Mardi 29 décembre** : 7h30 à 12h30 et 15h00 à 19h00
- **Mercredi 30 décembre** : 8h00 à 13h00
- **Jeudi 31 décembre** : 8h00 à 15h00
- **Vendredi 1er janvier** : fermé
- **Samedi 2 janvier :** 8h00 à 13h00 *(pas de retrait de commande ce jour-là)*

© Laure Perrollaz, communication Maison Piaton. **Ne pas jeter sur la voie publique.**

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
PIATON
ARTISAN BOUCHER

CARTE
DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE
2026

SOCIÉTÉ NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

PRÉPARATIONS BOUCHÈRES CRUES FESTIVES

Paupiette de Pintade, Abricots, Morilles et Romarin	27,90 €/kg
Paupiette de Veau, Cèpes, Patate Douce et Foie Gras	31,90 €/kg
Rôti de Chapon, Châtaignes et Girolles	34,90 €/kg
Rôti de Pintade, Chanterelles, Confit d'Oignons et Foie Gras	33,90 €/kg
Rôti de Canard, Miel, Figues et Pain d'Épices	31,90 €/kg

PRODUITS EN CROÛTE FESTIFS

Pâté Croûte Porc, Pistaches	27,90 €/kg
Pâté Croûte Veau, Morilles, Girolles et Gelée à la Truffe	39,90 €/kg
Pâté Croûte Porc, Butternut, Figues et Foie Gras	37,90 €/kg
Pâté Croûte de Cerf	41,90 €/kg

♥ INCONTOURNABLE DE LA MAISON

Comme un Oreiller 59,90 €/kg

Pâté croûte géant composé de 6 viandes (farce de porc, foie gras, ris de veau, canard, poulet, dinde), de morilles et de 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 aux Écrevisses	24,90 €/kg
Saucisson à Cuire Nature	18,90 €/kg
Saucisson à Cuire Pistaché	21,90 €/kg
Saucisson à Cuire Trompettes et Pistaches	22,90 €/kg
Saucisson à Cuire Truffé	70,00 €/kg

GIBIERS FESTIFS

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

VOLAILLES FESTIVES

Chapon *(10 à 12 personnes)*	22,90 €/kg
Mini Chapon *(4 à 6 personnes)*	25,90 €/kg
Dinde *(10 à 12 personnes)*	24,90 €/kg
Poularde *(5 à 7 personnes)*	20,90 €/kg
Chapon de Pintade *(5 personnes)*	27,90 €/kg
Cuisse de Chapon *(2 personnes)*	24,90 €/kg
Suprême de Chapon *(2 personnes)*	33,90 €/kg
Magret de Canard *(2 personnes)*	29,90 €/kg
Canette *(5 personnes)*	17,90 €/kg

CHARCUTERIES FESTIVES

Foie Gras	120,00 €/kg
Foie Gras Figues	120,00 €/kg
Terrine de Chevreuil, Cèpes, Foie Gras et Vin Jaune	36,90 €/kg
Terrine de Lapin au Porto, Morilles et Pistaches	34,90 €/kg

TRAITEUR FESTIF

ENTRÉES

Coquille Saint-Jacques à la Normande	14 €/part
Finger de Saumon Estragon et Citron	14 €/part
Pressé de Volaille et Foie Gras	16 €/part

PLATS CHAUDS

Ris de Veau aux Morilles	18 €/part
Civet de Sanglier	15 €/part
Joues de Porc Confites Forestières	16 €/part
Lotte à l'Orange comme un Civet	18 €/part
Tournedos de Canard à la Sauge	20 €/part
Jambon de Porcelet Confit *(6 à 8 personnes)*	80 €/pièce

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin Dauphinois	5 €/part
Gratin Dauphinois aux Cèpes	6 €/part
Gratin de Cardons à la Moelle	8 €/part
Flan de Potimarron et Noisettes	6 €/part
Pommes Dauphines	16,90 €/kg

AUTRES

Douzaine d'Escargots Maison	10 €/douzaine
Saumon Fumé d'Écosse d'Élevage	80,00 €/kg
Saucisson Lingot à la Truffe	12 €/pièce
Bocal de Cardons *« La Ferme des Saveurs Pillez Mathieu » à Salaise-sur-Sanne*	12 €/pièce
Boule de Saucisson Truffe et Parmesan *80 g*	4 €/pièce