

QUELQUES GOURMANDISES POUR LES FINS GOURMETS

FOIE GRAS

FOIE GRAS DE CANARD MAISON 19.50 € les 100 gr

ENTRÉES FROIDES

POISSONS

SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE LABEL ROUGE	106.95 € le kg
SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN TRAITEUR	96.95 € le kg
SAUMON FRAIS GRAVLAX Maison	89.95 € le kg
TERRINE DE SAUMON aux ÉCREVISSES	39.60 € le kg Maison
TERRINE DE SANDRE aux NOIX de ST JACQUES	39.95 € le kg Maison
PAIN MARBRÉ ÉCREVISSES ST JACQUES	35.90 € le kg
MÉDAILLON de SAUMON en gelée	6.95 € pièce Maison
ASPIC ŒUF de CAILLE SAUMON FUMÉ ÉCREVISSES	5.95 € pièce Maison
DEMI-QUEUE de LANGOUSTE à la PARISIENNE	28.95 € pièce Maison



BALLOTTINES

FAIT MAISON

BALLOTTINE de PINTADE TROMPETTES PISTACHES	38.50 € le kg
BALLOTTINE de CHAPON aux MORILLES 100% VOLAILLE	40.95 € le kg
BALLOTTINE de CHEVREUIL aux AIRELLES et COINTREAU	39.95 € le kg
CANETTE FARCIE MOUSSE de CANARD en BALLOTTINE	39.95 € le kg
PORCELET FARCÉ TRUFFÉ cœur de FOIE GRAS	57.95 € le kg
TERRINE DE BOUDIN BLANC « Fait Maison »	29.95 € le kg Maison



PATÉS EN CROÛTE

FAIT MAISON

PÂTÉ en CROÛTE de CHEVREUIL aux TROMPETTES	36.95 € le kg
PÂTÉ en CROÛTE de PINTADE aux MORILLES	38.95 € le kg
PÂTÉ en CROÛTE de PIGEONNEAU aux RAISINS	42.95 € le kg
PÂTÉ en CROÛTE de CANARD RICHELIEU FOIE GRAS et FIGUES	42.95 € le kg
PÂTÉ en CROÛTE de SAUMON	44.95 € le kg
MINI PATÉ CROÛTE COCKTAIL	29.95 € le kg



POUR VOS APÉRITIFS

SAUCISSES COSTUMÉES, PETITS FOURS et GOUGÈRES « FAIT MAISON » et VERRINES

BOUDIN BLANC MAISON : NATURE, MORILLES, GIROLLES, TRUFFÉ et TROMPETTES
LE KG 22.95€ 35.95€ 25.95€ 41.95€ 25.95€

DATE LIMITE POUR VOS COMMANDES : SAMEDI 14 DÉCEMBRE 2024

ENTRÉES CHAUDES



FAIT MAISON

POISSONS

TIMBALE DE FILET de SANDRE aux NOIX DE ST JACQUES	9.95 € pièce
COQUILLE ST JACQUES avec CORAIL	9.95 € pièce
GRATIN DE FRUITS DE MER aux NOIX de PÉTONCLE	8.95 € pièce
SOUFFLÉ DE SAUMON aux QUEUES D'ÉCREVISSES ROUGES	8.95 € pièce

FEUILLETÉS

FEUILLETÉ de VOLAILLE et RIS DE VEAU Sauce au foie gras <u>Fait Maison</u>	8.10 € pièce
FEUILLETÉ SAUMON à L'OSEILLE <u>Fait Maison</u>	6.95 € pièce
TOURTE D'ESCARGOTS à la CRÈME PERSILLÉE <u>Fait Maison</u>	8.95 € pièce
SOUFFLÉ de la MER HOMARD ÉCREVISSES	5.50 € pièce

ESCARGOTS DE BOURGOGNE <u>Beurre Maison</u>	9.95 € la DZ
---	--------------



PLATS CUISINES

POISSONS

FILET de LOTTE à L'AMERICAINE <u>Fait Maison</u>	13.95 € la part
TURBAN de SOLE FARCI Sauce NANTUA <u>Fait Maison</u>	9.95 € La part
PAUPIETTE de SAUMON Sauce RIESLING <u>Fait Maison</u>	8.95 € La part



VOLAILLES et GIBIER

MÉDAILLON de CHAPON FARCI Sauce GIROLLES <u>Fait Maison</u>	11.50 € la part
CAILLE FARCIE sauce FOIE GRAS <u>Fait Maison</u>	10.50 € la part
POULET DE BRESSE AOP Sauce MORILLES <u>Fait Maison</u>	13.95 € la part
CIVET de SANGLIER <u>Fait Maison</u>	10.50 € la part
GIGUE DE BICHE Sauce GRAND VENEUR <u>Fait Maison</u>	12.95 € la part
RIS de VEAU et QUENELLES de VOLAILLE SAUCE MORILLES <u>Fait Maison</u>	12.95 € la part
VOL AU VENT au RIS DE VEAU <u>Fait Maison</u>	8.95 € la part
CROÛTE à BOUCHÉE	2.10€ pièce

ACCOMPAGNEMENT

GRATIN DAUPHINOIS Maison 4.00€ la part ÉCRASÉ de Pomme de Terre Truffé 1% Maison 4.95€ P.
PURÉE de Pomme de TERRE Maison aux GIROLLES 4.50€ P.
RISOTTO crémeux aux MORILLES Maison 5.05€ P. FLAN de POTIMARON aux CHÂTAIGNES 4.95€ P.

JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

MARDI 24 ET 31 DÉCEMBRE FERMETURE À 16 HEURES



Au Tendre Charolais



PRÉPARATIONS FESTIVES MAISON

BOEUF LABEL ROUGE TENDRE CHAROLAIS

	LE KG
FILET DE BŒUF en ROSBIF ou Tournedos	62.95 €
ROSBIF COEUR DE RUMSTECK	44.90 €
ROSBIF TENDE de TRANCHE	44.90 €
ROSBIF RUMSTECK	38.95 €
ROSBIF TRANCHE ou MACREUSE	34.95 €

CÔTE DE BŒUF MATURÉE 5/7 SEMAINES

49.95€ LE KG

	LE KG
FONDUE 3 SAVEURS (onglet, rumsteck, persillé,)	39.95 €
FONDUE SUPÉRIEURE (surprise, poire)	45.95 €
NOIX DE VEAU MORILLES et LARD FUMÉ	49.95 €
NOIX DE VEAU RICHELIEU (farci mousse de canard)	45.95 €



TARIF GIBIER NOËL 2024

EXCLUSIVEMENT SUR COMMANDE



CHEVREUIL

LE KG

CUISSOT avec OS	46.80€
ÉPAULE avec OS	35.80€
RÔTI DE CUISSOT SANS OS	59.65€

CERF ou BICHE

RÔTI DE CUISSOT sans os	46.60€
FILET OU DOS SANS OS	79.50€

SANGLIER

ÉPAULE sans OS	34.75€
CUISSOT sans OS	46.60€
SAUTÉ sans OS	38.65€
RÔTI FILET (dos) sans OS	49.60€



FAISAN SAUVAGE	19.95€ Pièce
COLVERT SAUVAGE	21.90€ Pièce
PERDREAU	13.50€ Pièce



******NOS VOLAILLES EN HABITS DE FÊTE ******



LE KG

RÔTI DE POULARDE MENDIANT Farce fruits secs et miel (4/5p) **40.95 €**

RÔTI DE CHAPON DE PINTADE Farce aux morilles et armagnac (5/6 p) **44.10 €**

RÔTI DE CHAPON FERMIER farce au foie gras pain d'épices (5/6p) **42.35 €**

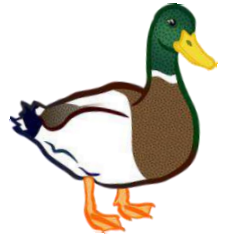
RÔTI DE CUISSE DE DINDE FERMIÈRE farce aux marrons (5/6 p) **30.95 €**

TOUTES CES PRÉPARATIONS SONT GARANTIES « FAIT MAISON »



CUISSE DE CANARD CONFITE 9.00€ pièce

MAGRET de CANARD du SUD-OUEST SÉCHÉ 8.15€ pièce



OUVERT

LUNDI 23 DÉCEMBRE et LUNDI 30 DÉCEMBRE

7 H-12H30 et 15H15-19H

MARDI 24 et MARDI 30 DÉCEMBRE

OUVERTURE NON STOP DE 7 HEURES à 16 HEURES

FERMÉ 25 ET 26 DÉCEMBRE ET 1^{ER} ET 2 JANVIER 2025

DATE LIMITE POUR VOS COMMANDES

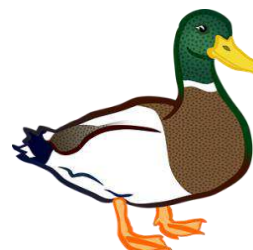
LE SAMEDI 14 DÉCEMBRE

TÉL 03 85 44 32 53

VOLAILLES NOËL 2024



	LE KG
DINDE « de BRESSE » EFF. (AOP)	31.60 €
DINDE LABEL ROUGE « Fermière de Bourgogne » EFF.	21.80 €
DINDE BLANCHE « des Amis » EFF.	13.75 €
POULET de BRESSE (AOP) EFF.	22.35 €
CHAPON de BRESSE roulé (<u>pesé avec la toile</u>)	54.95 €
POULARDE de BRESSE roulée (<u>pesée avec la toile</u>)	44.65 €
CHAPON LABEL ROUGE « Fermier de Bourgogne » EFF.	23.75 €
CHAPON de PINTADE EFF.	25.95 €
Oie Effilée	28.20 €
POULARDE » Fermière de Bourgogne » EFF	19.65 €
PINTADE Fermière EFF	15.80 €
CANETTE de BARBARIE EFF	16.10 €
CANARD de BARBARIE EFF	13.90 €
PIGEONNEAU Frais EFF	34.45 €
CAILLES EFF.	22.95 €



La découpe de ces volailles

	LE KG
CUISSES de CHAPON fermier	27.95 €
SUPRÊMES de CHAPON fermier	34.60 €
CUISSES de POULARDE fermière	27.95 €
SUPRÊMES de POULARDE fermière	34.60 €
FILETS de CANARD	31.15 €
MAGRETS de CANARD GRAS du SUD –OUEST	39.95 €



DATE LIMITE POUR LES COMMANDES : **SAMEDI 14 DÉCEMBRE**

TOUTES NOS VOLAILLES SONT PRÉPARÉES GRATUITEMENT PAR NOS SOINS

