

Côté Traiteur

Entrées froides

Terrine de foie gras de canard (maison)	18.00	les 100 g
Terrine de foie gras de canard aux figues (maison)	17.00	les 100 g
Aspics à la mousse de foie gras	6.50	la pièce
Aspics à l'oeuf mollet et saumon fumé	5.50	la pièce
Aspics aux crevettes roses	5.00	la pièce
Terrine de homard Breton	13.50	les 100 g
Hure de saumon	6.00	les 100 g
Saumon fumé	8.20	les 100 g
Queue de langouste et sa mayonnaise maison	10.50	les 100 g
Terrine de légumes	4.80	les 100 g
Pâté en croûte Périgord	5.30	les 100 g
Pâté en croûte Veyrite	4.60	les 100 g
Terrine de perdreaux aux figues et abricots	5.20	les 100 g
Verrine de saumon et crevette avec sa crème d'avocat	9.50	la pièce
Verrine de tourteau au pamplemousse	10.50	la pièce
Verrine de poires au foie gras	10.50	la pièce
Grand choix de terrines maison		

Entrées chaudes

Escargots de Bourgogne	12.00	la douz.
Coquille St-Jacques et fruits de mer	13.00	la pièce
Noix de St-Jacques à l'effiloché de légumes	14.50	la pièce
Médaille de lotte à la fondue de poireaux	14.50	la pièce
Bouchée à la reine	8.50	la pièce
Mini-tourte aux champignons	6.00	la pièce

Plats cuisinés

Filet de boeuf Wellington	8.50	les 100 g
Filet de veau en croûte	9.30	les 100 g
Carré de veau jus au Marsala et sauge	8.50	les 100 g
Suprême de chapon jus forestier	5.90	les 100 g
Gratin de fruits de mer	6.20	les 100 g
Cassolette de homard aux petits légumes	34.50	la portion
Roulade de sole tropicale coulis de crustacé	16.50	la portion

Légumes cuisinés et garnitures

Gratin de cardons	3.00	les 100 g
Gratin de pommes de terre	2.20	les 100 g
Gratin de pommes de terre aux cèpes	2.90	les 100 g
Feuille d'épinard à l'échalotte	2.40	les 100 g
Ratatouille Niçoise	2.40	les 100 g
Légumes tournés	2.90	les 100 g

Sauces maison

Fond de volaille	8.00	les 5 dl
Fond de veau	8.00	les 5 dl
Sauce aux morilles	22.00	les 5 dl

Caviar frais : sur commande uniquement, délai de 48h

Cadeaux de fin d'année

Panier garnis, sur commande

Côté Boucherie

Boeuf

Faux filet 1er choix	62.00	le kg
Filet de boeuf 1er choix	92.00	le kg
Filet de boeuf milieu	96.00	le kg
Coeur de rumsteak	65.00	le kg
Fondue bourguignonne	52.00	le kg
Fondue chinoise fraîche coupée au couteau	59.00	le kg
Fondue chinoise congelée	48.00	le kg
Charbonnade sur plat au choix : Boeuf, Veau, Volaille, Agneau, Magret de Canard		

Veau

Filet mignon de veau	92.00	le kg
Carré de veau	49.00	le kg
Steak de veau	78.00	le kg

Agneau

Gigot du Limousin préparé	42.00	le kg
Carré d'agneau du Limousin	58.00	le kg

Côté Volailles

*A l'achat d'une volaille,
un fond de volaille maison
vous est offert*

Dinde blanche effilée de 4 à 9 kg (France)	22.00	le kg
Dinde fermière effilée de 3 à 4 kg (France: Ain, Landes et Bourgogne)	29.50	le kg
Chapon fermier de 3 à 4.5 kg (France: Landes et Ain)	31.00	le kg
Poularde fermière effilée (France)	26.50	le kg
Canette fermière effilée (France)	24.00	le kg
Oie fermière effilée (France)	33.00	le kg
Caille farcie (pruneaux, abricots, raisins cognac)	14.50	la pièce
Caille farcie au foie gras	15.50	la pièce
Magret de canard frais	40.00	le kg
Pintade fermière effilée (France)	26.00	le kg
Chapon de pintade effilée	38.50	le kg
Suprême de chapon (France)	44.00	le kg
Suprême de chapon farcie au marron	44.00	le kg
Suprême de chapon farcie au truffe	59.00	le kg
Suprême de poularde (France)	39.00	le kg
Farce nature, marron	30.00	le kg
Farce truffée	45.00	le kg
Farce pommes fruit et marron, sans viande	30.00	le kg

Sélection de Volailles de Bresse

sur commande uniquement avant le 21 décembre

Dinde de Bresse effilée de 3.5 à 4.5 kg	37.00	le kg
Chapon de Bresse roulé effilé de 2.5 à 4 kg	72.50	le kg
Poularde de Bresse effilée de 1.5 à 2.3 kg	53.50	le kg
Poulet de Bresse effilé de 1.8 à 2.2 kg	32.00	le kg

Sélection de volailles du Gers

sur commande uniquement avant le 21 décembre

Mini chapon	33.50	le kg
Chapon effilé / Dinde effilé	29.50	le kg