

Votre carte 2020 pour passer commande

Côté poisson				Quantité	Montant	
Terrine de saumon	la tranche : 100g	3,15	€			€
Saumon fume	le kg	46,00	€			€
Saumon mayonnaise	la part de 100g	5,80	€			€
Coquille st jacques	la pièce	6,50	€			€
Paupiette de saumon sauce beurre blanc	la pièce de 200g	5.80	€			€
Lotte sauce américaine	la part de 200g	12,00	€			€
Bouchée de poisson	la pièce	3,00	€			€
Langouste mayonnaise ½	le kg	Au cours	€			€
Total Poissonnerie						€

Côté charcuterie				Quantité	Montant	
Foie gras de canard entier	La part 80g	7.90	€			€
Boudin blanc nature	le kg	15.90	€			€
Boudin blanc truffé	le kg	19.50	€			€
Pâté en croûte de veau	le kg	28.00	€			€
Bouchée à la reine	la pièce	2,60	€			€
Galantine de dinde	La tranche 100g	3.95	€			€
Galantine de faisan	La tranche 100g	3.95	€			€
Porcelet en galantine	La tranche 100g	3.95	€			€
Suprême avec médaillon de foie gras 10%	dinde	La tranche 100g	5.67	€		€
	faisan	La tranche 100g	5.67	€		€
Total Charcuterie						€

Nos menus

Menu tradition (non modifiable)		Menu prestige (non modifiable)	
Galantine de dinde ou canard	100g	Foie gras de canard entier	80g la part
Coquille St jacques	1 pièce 150g	Saumon fumé maison	100g
Suprême de pintade farcie	180g	Civet de sanglier	300g
Flan de potiron / châtaigne	120g	Gratin dauphinois forestier	120g pièce
19.75 € le repas		24.80 € le repas	
Quantité		Quantité	
Montant total tradition		Montant total prestige	
	€		€

Côté traiteur				Quantité	Montant	
Chapon sauce morilles	le Kg	29.00	€			€
Caille farcie au foie gras	la pièce	9,10	€			€
Suprême de pintade farcie	la pièce	6,99	€			€
Jambonnette de pintade farcie	la pièce	6,80	€			€
Ris de veau sauce Madère	les 250g	13 ,00	€			€
Civet de sanglier	la part de 300 g	9,00	€			€
Civet de biche	la part de 300 g	9,00	€			€
Civet de lièvre	la part de 300g	9,80	€			€
Paupiettes de veau sauce morilles	2 paupiettes	6.00	€			€
Canard à l'orange	la pièce	4.87	€			€
Garnitures de légumes						
Clafoutis de légumes	la pièce	2 ,50	€			€
Délice de courgettes	la pièce	2 ,30	€			€
Poêlée de pommes de terres grenailles Sylvestre	la pièce	2.50	€			€
Flan potiron / châtaigne	la pièce	2 ,50	€			€
Pommes dauphines	le kg	15 ,80	€			€
Gratin dauphinois forestier	la pièce	2.50	€			€
Total Traiteur						€

Côté volaille				Quantité	Montant	
Dinde Label Rouge (pac)	2.7/3.3kg	le kg	17.90	€		€
Chapon Label Marie-Hot (pac)	2.6/3.2kg	le kg	17.80	€		€
Poularde Marie-Hot	1.7/2.1kg	le kg	14.40	€		€
Pintade chaponnée	1.7/2.1kg	le kg	21.00	€		€
Pigeon		la pièce	11.00	€		€
Caille		la pièce	5.20	€		€
Total volaille						€

Totaux	
Total Poissonnerie	€
Total Charcuterie	€
Total Traiteur	€
Total Volaille	€
Total Menu tradition	€
Total Menu prestige	€
=	€



Pensez à compléter vos coordonnées au dos.



Note : tous les produits de la carte sont faits maisons