

### Votre Menu

1. Choisissez vos produits.
2. Renseignez le numéro et la quantité sur le bon de commande joint.
3. Faites-vous plaisir !

### Nos entrées bouchères

- 1- Terrine de canard aux figues ..... 32.50 €/kg
- 2- Rillettes d'oie ..... 27.90 €/kg
- 3- Foie gras entier mi-cuit ..... 139.90 €/kg
- 4- Ballotine de canard à l'orange ..... 19.90 €/kg
- 5- Ballotine de chapon aux girolles ..... 27.90 €/kg
- 6- Paté en croute porc & pistaches ..... 27.90 €/kg
- 7- Buche de saumon ,  
fèves croquantes & fromage ..... 37.90 €/kg
- 8- Boudin blanc ..... 16.90 €/kg
- 9- Boudin blanc truffé ..... 20.90 €/kg
- 10- Escargots de Bourgogne  
persillés ..... 7.95 €/la douzaine

### Nos entrées traiteur

- 11- Terrine de poisson aux petits légumes .... 28.90 €/kg
- 12- Cassolette de Saint-Jacques  
aux petits légumes ..... 6.20€ (+1.50€ de consigne)
- 13- Vol-au-vent de ris de veau ..... 6.50 €/la pièce

### Nos plats cuisinés

- 14- Filet de chapon à la forestière  
& son gratin dauphinois ..... 13.20 €/la part
- 15- Médallions de lotte lardée sauce champagne  
& sa purée de butternut aux noisettes 14.40 €/la part

### Nos viandes et volailles

- 16- Filet de bœuf ..... 46.90 €/kg
- 17- Tournedos 1<sup>er</sup> choix ..... 29.90 €/kg
- 18- Pavé de rumsteak ..... 26.90 €/kg
- 19- Rôti de veau festif ..... 28.90 €/kg
- 20- Gigot d'agneau ..... 23.90 €/kg
- 21- Magret de canard ..... 34.90 €/kg
- 22- Chapon fermier ..... 22.90 €/kg
- 23- Pintade farcie ..... 19.90 €/kg
- 24- Pintade chaponnée ..... 23.90 €/kg
- 25- Poulet farci ..... 17.90 €/kg
- 26- Dinde fermière ..... 21.90 €/kg
- 27- Rôti de porc festif : basque,  
normand, savoyard ..... 16.90 €/kg
- 28- Filet mignon festif : pruneaux/abricots,  
chorizo/chèvre, Orloff ..... 21.90 €/kg
- 29- Farce festive avec  
marrons et raisins ..... 19.90 €/kg





## Nos plateaux de fromages

**33- Plateau des lutins 100 % local**  
**6/8 personnes** ..... 34.90 €/plateau

- 1 « choupette » chèvre (Saint-Uniac)
- 200 gr de Tomme de la Moltais (Gévezé)
- 200 gr de Tomme des Prairies (Plaintel)
- 150 gr de Tomme de brebis (Plouasne)
- 1 petit chêne (Betton)

**34- Plateau des lumières**  
**8/10 personnes** ..... 38.90 €/plateau

- 1 chèvre blanc
- 200 gr de Kalbach aux truffes
- 100 gr de Fourme d'Ambert
- 1 Camembert
- 150 gr de Comté 24 mois d'affinage
- 200 gr de Taleggio

35- Beurre Bordier 125g : Parfums demi-sel , algues, sarrasin, piment d'Espelette, oignons de Roscoff, (Préciser le parfum sur le bon de commande)... **Prix selon parfum**

## Nos desserts

36- Corbeille de fruits : ananas, mangue, clémentines, kiwis, raisins (selon les disponibilités) . **28€/corbeille**

37- Sorbet Fraises & cœur de rhubarbe (4/6 pers.) ..... **18.90€/bûche**

38- Sorbet Framboises & cœur de chocolat (4/6 pers.) ..... **18.90€/bûche**

39- Sorbet Argousier & cœur de chocolat (4/6 pers.) ..... **18.90€/bûche**

40- Sorbet Chocolat & cœur de menthe (4/6 pers.) ..... **18.90€/bûche**

41- Sorbet Cassis & cœur de verveine citronnée (4/6 pers.) ..... **18.90€/bûche**

42- Glace Vanille Sablée & caramel (4 pers.) ..... **18.90€/bûche**

43- Glace Pistache & sorbet fruits rouges (4 pers) ..... **18.90€/bûche**

## Nos plateaux de fruits de mer

**30- Plateau St Malo** ..... 16.90 €/la part

Langoustines vivantes\*\* 25/35 x 4

- Pince de tourteau x 1
- Crevettes de Madagascar BIO 40/60 x 5
- Bigorneaux x 50 gr
- Crevettes grises x 30 gr

**31-Plateau Corsaire** ..... 26.50 €/la part

- Huîtres creuses de Cancale\*\*\* x 6
- Langoustines vivantes\*\* 25/35 x 4
- Pincés de tourteaux x 2
- Crevettes de Madagascar BIO 40/60 x 6
- Bigorneaux x 50 gr
- Crevettes grises x 30 gr

**32-Plateau Pesker** ..... 48.90 €/la part

- Huîtres creuses de Cancale\*\*\* x 6
- Langoustines vivantes\*\* 25/35 x 4
- Homard européen x ½ (400/500 gr)
- Crevettes de Madagascar BIO 40/60 x 6
- Bigorneaux x 50 gr
- Crevettes grises x 30 gr



\*\* Les langoustines vivantes sont garanties sous réserve d'intempéries.  
\*\*\* Huîtres à ouvrir par vos soins pour ne pas altérer la qualité du produit.



Bon de commande ci-joint à nous retourner avant le 18/12/2024 (pour le repas de Noël)  
ou avant le 27/12/2024 (pour le réveillon du Nouvel An).

Commande à effectuer directement en magasin, dans la limite des stocks disponibles.  
Un acompte de 30 € vous sera demandé pour valider votre commande.

*Passer de bonnes fêtes de fin d'année!*