



CARTE DES FÊTES 2025



BOEUF

Label Rouge - Blason prestige

- Rôti de boeuf _____ 36.90 €/kg
- Filet de boeuf _____ 49.90 €/kg
- Tournedos _____ 49.90 €/kg
- Filet de rumsteack _____ 41.90 €/kg
- Rôti luculus (*truffe, fois gras*) 59.90 €/kg
- Rôti de boeuf aux morilles 49.90 €/kg
- Pièce a fondu _____ 36.90 €/kg

CÔTE DE BOEUF MATURÉE

Race en fonction des sélections de votre boucher pour les fêtes de fin d'année.

VEAU

Fermier du Forez

- Grenadin _____ 44.90 €/kg
- Ris de veau _____ 55.90 €/kg
- Osso bucco _____ 22.90 €/kg
- Blanquette _____ 22.90 €/kg

Roulé de veau

- Roulé de veau *provençal* _____ 21.90 €/kg
- Roulé de veau *aux girolles* _____ 21.90 €/kg
- Roulé de veau *aux cèpes* _____ 21.90 €/kg
- Roulé de veau *aux morilles* _____ 29.90 €/kg
- Roulé de veau *farce de Noël (boudin blanc, pistaches, morilles)* 25.90 €/kg
- Roulé de veau *marrons et pomme flambée* _____ 27.90 €/kg

PORC

Fermier

- Filet mignon _____ 19.90 €/kg
- Joue de porc _____ 21.90 €/kg
- Carré de côte de porc _____ 13.90 €/kg

AGNEAU

Haute-Loire

- Gigot _____ 26.90 €/kg
- Épaule avec os _____ 24.90 €/kg
- Souris d'agneau _____ 26.90 €/kg
- Carré d'agneau _____ 32.90 €/kg
au beurre d'escargot
- Carré d'agneau _____ 32.90 €/kg
- Selle d'agneau _____ 27.90 €/kg

SAUCISSERIE

- Saucisson à cuire nature _____ 16.90 €/kg
- Saucisson à cuire pistaché _____ 24.90 €/kg
- Saucisson à cuire aux cèpes _____ 27.90 €/kg
- Saucisson à cuire truffé _____ 22.90 €/kg

FARCE



- Farce de Noël _____ 18.90€
- Farce aux girolles _____ 18.90€
- Farce aux cèpes _____ 18.90€
- Farce foie gras _____ 22.90€
marron pomme flambée

VOLAILLES entière

VOLAILE DES LANDES

Label Rouge - Fermières des Landes

- Dinde _____ 19.90 €/kg
- Chapon _____ 19.90 €/kg
- Poularde _____ 18.90 €/kg
- Canard _____ 15.90 €/kg
- Canette _____ 16.90 €/kg
- Poulet fermier _____ 14.90 €/kg
- Pintade fermière _____ 16.90 €/kg
- Pintade chaponnée _____ 23.90 €/kg
- Coquelet _____ 16.90 €/kg
- Caille _____ 7.50 €/kg
- Pigeon _____ 29.90 €/kg

VOLAILE DE BRESSE

- Poulet _____ 26.90 €/kg
- Poularde _____ 30.90 €/kg
- Poularde roulée _____ 42.90 €/kg
- Chapon roulé _____ 56.90 €/kg
- Dinde _____ 30.90 €/kg
- Oie _____ 31.99 €/kg

Toutes nos volailles sont prêtes à cuire

DÉCOUPE DE VOLAILLES

- Cuisse de chapon _____ 21.90 €/kg
- Suprême de chapon _____ 30.90 €/kg
- Suprême de poulet _____ 20.90 €/kg
- Suprême de poularde _____ 24.90 €/kg
- Suprême de pintage _____ 27.90 €/kg
- Sauté de chapon _____ 24.90 €/kg
- Cuisse de pintage _____ 20.90 €/kg
- Filet de canard _____ 33.90 €/kg
- Magret de canard _____ 35.90 €/kg
- Cuisse de canard _____ 17.90 €/kg
- Cuisse de canard confite _____ 8.90 €/pièce
- Cuisse de canette _____ 20.90 €/kg
- Filet de canette _____ 35.90 €/kg
- Cuisse de lapin _____ 22.90 €/kg
- Lobe de foie gras cru extra déveiné _____ 79.90 €/kg

Origine sud ouest label Rouge

ROULÉS DE VOLAILLES

- Paletot de volaille de Bresse nature 35.90 €/kg
- Paletot de volaille de Bresse farci 32.90 €/kg
- Paletot de chapon _____ 26.90 €/kg
- Paletot de chapon farci _____ 24.90 €/kg
- Roulé de dinde farci _____ 17.90 €/kg
- Paupiettes de pintade _____ 25.90 €/kg
- Paupiettes de dinde _____ 17.90 €/kg

GIBIER selon le cours

- Sanglier : cuissot, sauté, épaule
- Cerf : cuissot, sauté, épaule
- Chevreuil : cuissot, sauté, épaule
- Chevreaux



LA PARTIE TRAITEUR



ENTRÉES CHAUDES

• Escargots (la douzaine)	8.20 €
• Boudin blanc au champagne	18.90 €/kg
• Boudin blanc à la truffe (1.1%)	29.90 €/kg
• Boudin blanc aux morilles	24.90 €/kg
• Boudin blanc au foie gras	32.90 €/kg
• Feuilleté aux escargots	4.10 €/pièce
• Feuilleté à la volaille et aux cèpes	4.50 €/pièce
• Feuilleté aux morilles	4.90 €/pièce
• Cassolette de crevette au chablis	6.80 €/pièce
• Cocotte d'escargots aux champignons	8.20 €/pièce
• Mini feuillantine d'escargot	1.00 €/pièce

ENTRÉES FROIDES

• Foie gras mi-cuit (maison) à partir de 600gr : 115.90€/kg	129.90 €/kg
• Terrine de faisan et pêches de vignes	28.90 €/kg
• Terrine de chapon au miel et châtaignes	34.90 €/kg
• Magret de canard séché	8.90 €/pièce
• Pâté croûte de veau	4.50 €/part
• Pâté croûte richelieu	4.50 €/part
• Pâté croûte pintade et morilles	4.90 €/part
• Pâté croûte apéro	13.90 €/pièce

ENTRÉES FROIDES

SUITE

- Pâté croûte apéro au canard et à la pistache _____ 18.90 €/pièce
- Pâté croûte apéro de caille aux raisins _____ 19.90 €/pièce
- Oreiller de la belle aurore _____ 42.90 €/kg
- Oeuf par 6 : *saumon et truffe / crevette / noix de Saint-Jacques (par 2)* 18.90 € ou 3.20€/pièce
- Magret de canard séché _____ 6.90 €/pièce
- Porcelet farci _____ 54.90 €/kg
- Pintade farcie au canard et figues _____ 44.90 €/kg
- Canard farci aux champignons et échalotes _____ 44.90 €/kg

GARNITURES FESTIVES

- Morilles spéciales sèches _____ 11.70€ LES 30 GRAMMES
- Cèpes secs _____ 5.90€ LES 30 GRAMMES
- Girolles _____ 5.90€ LES 30 GRAMMES

VIANDES CUISINÉES

- Filet de poulet sauce aux cèpes ou chorizo _____ 7.20 €/part
- Suprême de pintade aux cèpes (300g) _____ 9.90 €/part
- Civet de chevreuil sauce grand veneur _____ 11.50 €/part
- Ris de veau aux morilles (300g) _____ 15.90 €/part
- Souris d'agneau confite au miel et thym _____ 14.90 €/part
- Quasi de veau *cuit à basse température au jus de viande et sauce morille* _____ 12.90 €/part
- Filet mignon *cuit dans un jus aux marrons, avec ses pommes flambées* _____ 9.90 €/part

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin dauphinois (250g) _____ 4.20 €/part
- Gratin dauphinois aux cèpes (250g) _____ 4.90 €/kpart
- Gratin de cardon (250g) _____ 4.70 €/part
- Gratin de courges aux châtaignes _____ 4.50 €/part
- Marrons à la crème de cèpes (200g) _____ 4.80 €/part
- Purée à la truffe (250g) _____ 5.50 €/part
- Pommes dauphines _____ 3.90 €/part
- Beignets de courgettes _____ 3.90 €/pièce
- Morilles à la crème (300g) _____ 16.90 €/part
- Flan de poireux _____ 2.70 €/pièce

NOUVEAUTÉS

- Oreiller de la belle Aurore _____ 42.90 €/kg
- Cassolette de crevette au chablis _____ 6.80 €/pièce
- Cocotte d'escargots aux champignons _____ 8.20 €/pièce
- Oeuf par 6 : *saumon et truffe / crevette / noix de Saint-Jacques (par 2)* 18.90 € ou 3.20€/pièce
- Quasi de veau *cuit à basse température au jus de viande et sauce morille* _____ 12.90 €/part
- Filet mignon *cuit dans un jus aux marrons, avec ses pommes flambées* _____ 9.90 €/part





NOS MENUS

MENU DE L'ATELIER 29.90€

- Pâté croûte de Noël au **canard, figue et pineau**
- Boudin blanc aux **morilles** ou **truffé** ou **foie gras**
- Suprême de pintade **aux cèpes**
 - Gratin **dauphinois**
 - Flan de **poireaux**



MENU DE NOËL 34.90€

- Foie gras et 6 escargots
- Cassolette de **crevette au chablis**
ou
- Cassolette d'escargots **aux champignons**
- Quasi de veau **cuit à basse température au jus de viande et aux morilles**
ou
- Civet de chevreuil **sauce grand veneur**
 - Gratin de **cardon**

