

# 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, foie gras*) **59.90 €/kg**
- Rôti de boeuf aux morilles **49.90 €/kg**
- Pièce à fondue \_\_\_\_\_ **36.90 €/kg**

# CÔTE DE BOEUF MATUREE

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 <i>au beurre d'escargot</i>	32.90 €/kg
• 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 <i>marron pomme flambée</i>	22.90€

# VOLAILLES entière

## VOLAILLE DES LANDES

Label Rouge - Fermières des Landes

• Dinde	19.90 €/kg
• Chapon	19.90 €/kg
• Pouarde	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

## VOLAILLE DE BRESSE

• Poulet	26.90 €/kg
• Pouarde	30.90 €/kg
• Pouarde 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	<b>21.90 €/kg</b>
• Suprême de chapon	<b>30.90 €/kg</b>
• Suprême de poulet	<b>20.90 €/kg</b>
• Suprême de poularde	<b>24.90 €/kg</b>
• Suprême de pintage	<b>27.90 €/kg</b>
• Sauté de chapon	<b>24.90 €/kg</b>
• Cuisse de pintage	<b>20.90 €/kg</b>
• Filet de canard	<b>33.90 €/kg</b>
• Magret de canard	<b>35.90 €/kg</b>
• Cuisse de canard	<b>17.90 €/kg</b>
• Cuisse de canard confite	<b>8.90 €/pièce</b>
• Cuisse de canette	<b>20.90 €/kg</b>
• Filet de canette	<b>35.90 €/kg</b>
• Cuisse de lapin	<b>22.90 €/kg</b>
• Lobe de foie gras cru extra déveiné	<b>79.90 €/kg</b>

## ROULÉS DE VOLAILLES

• Paletot de volaille de Bresse nature	<b>35.90 €/kg</b>
• Paletot de volaille de Bresse farcis	<b>32.90 €/kg</b>
• Paletot de chapon	<b>26.90 €/kg</b>
• Paletot de chapon farci	<b>24.90 €/kg</b>
• Roulé de dinde farci	<b>17.90 €/kg</b>
• Paupiettes de pintade	<b>25.90 €/kg</b>
• Paupiettes de dinde	<b>17.90 €/kg</b>

## 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 : <i>saumon et truffe / crevette / noix de Saint-Jacques (par 2)</i>	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 <i>cuit à basse température au jus de viande et sauce morille</i>	12.90 €/part
• Filet mignon <i>cuit dans un jus aux marrons, avec ses pommes flambées</i>	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 : <i>saumon et truffe / crevette / noix de Saint-Jacques (par 2)</i>	18.90 € ou 3.20€/pièce
• Quasi de veau <i>cuit à basse température au jus de viande et sauce morille</i>	12.90 €/part
• Filet mignon <i>cuit dans un jus aux marrons, avec ses pommes flambées</i>	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**

