

Bon de commande - Noël 2025

Nos Gibiers et Volailles

	Tarif	Quantité souhaitée
Filet de biche	79.95 €/Kg	Kg
Filet de marcassin	44.95 €/Kg	Kg
Magret de canard (1 pièce = 2 pers)	31.95 €/Kg	Pièce(s)
Chapon (8 pers)	23.95 €/Kg	Pièce(s)
Caille	4.55 €/pc	Pièce(s)
Coquelet	15.25 €/Kg	Pièce(s)
Dinde fermière (6 pers)	12.95 €/Kg	Pièce(s)
Dinde fermière (8 pers)	12.95 €/Kg	Pièce(s)
Rôti de dinde (min 800 g)	19.35 €/Kg	Kg
Pintadeau fermier (3 pers)	15.95 €/Kg	Pièce(s)
Cuisse de pintadeau	18.95 €/Kg	Pièce(s)
Suprême de pintadeau (+/-120g)	34.95 €/Kg	Pièce(s)

Nos Spécialités Farcies

	Tarif	Quantité souhaitée
En farce traditionnelle (Farce fine porc et veau, lardons, pistaches, crème et Cognac) :		
Caille farcie (1 pers)	10.50 €/Pièce	Pièce(s)
Coquelet farci (3 pers)	25 €/Pièce	Pièce(s)
Filet de dinde farci (4 pers)	25 €/Pièce	Pièce(s)
Cuisse de dinde farcie (6 pers)	42 €/Pièce	Pièce(s)
Dinde farcie (8/10 pers)	95 €/Pièce	Pièce(s)
Chapon farci (8/10 pers)	145 €/Pièce	Pièce(s)
Farce Maison	18.85 €/Kg	Kg
Cuisse de chapon farcie aux Cèpes (3 pers)	38 €/Pièce	Pièce(s)
Filet de Chapon farci aux pommes, raisins et Calvados (3 pers)	42 €/Pièce	Pièce(s)
Gigot de volaille farcie aux pommes, raisins et Calvados (1pers)	8.15 €/Pièce	Pièce(s)

Nos Rôtis et viandes de fêtes

	Tarif	Quantité souhaitée
Rôti de veau	34.95 €/Kg	Kg
Rôti de bœuf Chateaubriand	29.65 €/Kg	Kg
Rôti de bœuf Filet Mignon	36.25 €/Kg	Kg
Viande à fondue (en bloc)	30.95 €/Kg	Kg
Carpaccio de bœuf	37.95 €/Kg	Tranche(s)
Ris de veau	44.85 €/Kg	Kg

Ne rien inscrire - Espace réservé à l'organisation

Nos Boudins de Fin d'Année

	Tarif	100 g	200 g	500 g
Blanc Nature	16.85 €/Kg			
Blanc aux Fines Herbes	16.95 €/Kg			
Blanc Crispy Bacon	23.85 €/Kg			
Blanc au Spéculos	17.35 €/Kg			
Blanc aux Mandarines	17.35 €/Kg			
Blanc à la Truffe	33.95 €/Kg			
Blanc au Caramel Beurre Salé	19.95 €/Kg			
Blanc Gin Pomme Passion	25.85 €/Kg			
Blanc au Foie Gras	39.85 €/Kg			
Noir Nature	15.95 €/Kg			
Noir aux Raisins	16.95 €/Kg			
Noir aux Raisins et Calvados	24.85 €/Kg			

Nos Charcuteries de Fêtes

	Tarif	Quantité souhaitée
Foie Gras de Canard (+/- 50g/tr)	185.75 €/Kg	Tranche(s)
Foie Gras d'Oie (+/- 50g/tr)	218.85 €/Kg	Tranche(s)
Terrine de Marcassin (+/- 100g/tr)	29.85 €/Kg	Tranche(s)
Pâté en croûte au Foie gras et pistache	48.95 €/Kg	Tranche(s)
Mousse de Canard au Porto (+/- 100g/tr)	29.85 €/Kg	Tranche(s)
Magret de canard fumé (+/- 12 tr/le paquet)	6.75 €/Pièce	Pièce(s)
Saumon fumé artisanal (+/- 100g/le paquet)	7.95 €/Pièce	Pièce(s)
Salami truffé ENTIER - TRANCHE	6.00 €/Pièce	Pièce(s)

Les accompagnements

	Tarif	Quantité souhaitée
Velouté de Potimarron (0,5 l)	4.75 €	Pièce(s)
Bisque de Homard (0,5 l)	8.50 €	Pièce(s)
Confit d'oignons (+/- 150g)	17.95 €/Kg	Pièce(s)
Confit d'oignons à la framboise (+/- 150g)	17.95 €/Kg	Pièce(s)
Confit aux figues (+/- 150g)	25.85 €/Kg	Pièce(s)

	Tarif	Quantité souhaitée
Sauce Grand Veneur 0.5l	13.95 €/Pièce	Pièce(s)
Sauce aux Raisins 0.5l	11.95 €/Pièce	Pièce(s)
Sauce au Poivre 0.5l	10.95 €/Pièce	Pièce(s)
Sauce Champignons forestiers 0.5l	12.85 €/Pièce	Pièce(s)

	Tarif	2 pers	4 pers
Gratin Dauphinois	3.25 €/Pers		
Gratin Truffé	4.25 €/Pers		

	Tarif	10 pièces	40 pièces
<i>Croquettes de PDT</i>	<i>0.40 €/Pièce</i>		

	Tarif	2 pièces	4 pièces
<i>PDT Macaire</i>	<i>2.95 €/Pièce</i>		

Nos Plateaux Festifs

Les plateaux ne sont pas modifiables

	Tarif	Plateau de 2 personnes	Plateau de 4 personnes
La Raclette Française	<i>6.95 €/Pers</i>	<i>Nombre de plateau</i>	<i>Nombre de plateau</i>
La Raclette Suisse	<i>8.95 €/Pers</i>	<i>Nombre de plateau</i>	<i>Nombre de plateau</i>
Charcuteries Maison Jambon cuit, Coppa au poivre, Noix fumée, Lard fumé, Jambon séché	<i>7.95 €/Pers</i>	<i>Nombre de plateau</i>	<i>Nombre de plateau</i>
Charcuteries de Montagne Jambon Forêt Noire, Pancetta, Rosette, Jambon Serrano, Viande des Grisons	<i>8.95 €/Pers</i>	<i>Nombre de plateau</i>	<i>Nombre de plateau</i>
La Pierrade Classique Bœuf, Porc, Volaille, Veau, mini Burgers, mini Saucisses, mini Brochettes	<i>10.65 €/Pers</i>	<i>Nombre de plateau</i>	<i>Nombre de plateau</i>
La Pierrade Gourmande Biche, Canard, Agneau, Bœuf Irlandais, Pata Negra	<i>15.65 €/Pers</i>	<i>Nombre de plateau</i>	<i>Nombre de plateau</i>
La pierrade Festive Préparations de Bœuf, Porc, poulet, agneau et dinde Détail ?	<i>13.65 €/Pers</i>	<i>Nombre de plateau</i>	<i>Nombre de plateau</i>
La pierrade 100 % Volaille <i>Assortiment composé uniquement de morceaux de volaille et produit à base de volaille</i>	<i>11.65 €/Pers</i>	<i>Nombre de plateau</i>	<i>Nombre de plateau</i>

Le plateau 100% Canard Foie gras cru et Magret de Canard	<i>15.00 €</i>	<i>Nombre de plateau</i>
L'assortiment de mini Burgers pour pierrade (16 pièces)	<i>11.95 €</i>	<i>Nombre de plateau</i>
L'assortiment de mini Saucisses pour pierrade (12 pièces)	<i>10.95 €</i>	<i>Nombre de plateau</i>

Ne rien inscrire - Espace réservé à l'organisation