

Les gibiers à poils	Tarif	Quantité souhaitée
Filet de Biche	64,95 €/kg	Kg
Filet de marcassin	39,95 €/kg	Kg
Filet de chevreuil	78,35 €/kg	Kg

Les volailles fraîches	Tarif	Quantité souhaitée
Magret de canard	21,95 €/kg	Pièce(s)
Cuisse de canard	11,99 €/kg	Pièce(s)
Caille	2,85 €/pièce	Pièce(s)
Chapon (+/- 3 kg - 8 pers) (UNIQUEMENT NOEL)	17,95 €/kg	Pièce(s)
Dinde fermière (+/- 2,5 kg - 6 pers) (UNIQUEMENT NOEL)	9,75 €/kg	Pièce(s)
Dinde fermière (+/- 3 kg - 8 pers) (UNIQUEMENT NOEL)	9,75 €/kg	Pièce(s)
Dinde fermière (+/- 4 kg - 10 pers) (UNIQUEMENT NOEL)	9,75 €/kg	Pièce(s)
Rôti de dinde (min 800g)	16,58 €/kg	Kg
Pintadeau fermier (+/- 1,2 kg - 3pers)	10,75 €/kg	Pièce(s)
Cuisse de pintadeau	14,35 €/kg	Pièce(s)
Suprême de pintadeau (+/- 120g /pièce)	25,85 €/kg	Pièce(s)

Les spécialités farcies (Notre farce se compose d'haché de veau, de lardons, de pistaches, de crème et de Cognac)	Tarif	Quantité souhaitée
Caille farcie (+/- 220g)	7,35 €/pièce	Pièce(s)
Cuisse de dinde farcie (1 kg - 4 pers)	19,95 €/kg	Pièce(s)
Cuisse de dinde farcie (1,5 kg - 6 pers)	19,95 €/kg	Pièce(s)
Filet de dinde farci (1 kg - 4 pers)	17,95 €/kg	Pièce(s)
Dinde farcie (3 kg - 8/10 pers) (UNIQUEMENT NOEL)	19,95 €/kg	Pièce(s)
Dinde farcie (4 kg - 10/12 pers) (UNIQUEMENT NOEL)	19,95 €/kg	Pièce(s)
Pintadeau farci (+/- 1,8 kg - 8pers)	20,95 €/kg	Pièce(s)
Chapon farci (+/- 3,5 kg - 10 pers) (UNIQUEMENT NOEL)	35,95 €/kg	Pièce(s)
Couronne d'agneau farcie (4/5 pers)	29,98 €/kg	Pièce(s)

Les produits nobles	Tarif	Quantité souhaitée
Foie gras cru de canard (+/- 150g/paquet)	63,95 €/kg	Pièce(s)
Cœur de ris de veau	34,95 €/kg	g
Manchette d'agneau (1 pièce = 2 pers)	37,95 €/kg	Pièce(s)
Filet d'agneau (+/- 150g/pièce)	37,98 €/kg	Pièce(s)
Carpaccio de bœuf	23,98 €/kg	Tranche(s)

Les boudins	Tarif	Quantité souhaitée		
Blanc nature	13,95 €/kg	X 100g	x 200g	x 500g
Blanc aux fines herbes	14,45 €/kg	X 100g	x 200g	x 500g
Blanc aux champignons (UNIQUEMENT NOEL)	14,95 €/kg	X 100g	x 200g	x 500g
Blanc aux spéculoos (UNIQUEMENT NOEL)	14,95 €/kg	X 100g	x 200g	x 500g
Blanc aux mandarines (UNIQUEMENT NOEL)	14,95 €/kg	X 100g	x 200g	x 500g
Blanc aux truffes (UNIQUEMENT NOEL)	28,95 €/kg	X 100g	x 200g	x 500g
Blanc au caramel beurre salé	16,95 €/kg	X 100g	x 200g	x 500g
Blanc au foie gras	29,95 €/kg	X 100g	x 200g	x 500g
Noir nature	13,35 €/kg	X 100g	x 200g	x 500g
Noir aux raisins	13,85 €/kg	X 100g	x 200g	x 500g
Noir pommes (UNIQUEMENT NOEL)	15,95 €/kg	X 100g	x 200g	x 500g
Noir raisins Calvados (UNIQUEMENT NOEL)	18,85 €/kg	X 100g	x 200g	x 500g
Noir chocolat, oranges confites (UNIQUEMENT NOEL)	15,95 €/kg	X 100g	x 200g	x 500g

Les charcuteries de fêtes	Tarif	Quantité souhaitée
Terrine de marcassin (+/- 100g/tr)	22,38 €/kg	Tranche(s)
Terrine de faisan (+/- 100g/tr)	22,38 €/kg	Tranche(s)
Mousse de caille (+/- 100g/tr)	19,98 €/kg	Tranche(s)
Foie gras de canard (+/- 50g/tr)	102,85 €/kg	Tranche(s)
Foie gras d'oie (+/- 50g/tr)	138,85 €/kg	Tranche(s)
Pâté en croûte au foie gras ((+/- 100g/tr)	39,95 €/kg	Tranche(s)
Magret de canard fumé (+/- 100g/paquet)	6,25 €/pc	Pièce(s)
Petit salami truffé ENTIER - TRANCHE	6,00 €/pc	Pièce(s)
Saumon artisanal fumé au bois de hêtre (+/- 100g/paquet)	5,50 €/pc	Pièce(s)

Les sauces	Tarif	Quantité souhaitée
Sauce grand veneur (0,5 l)	11,35 €/pc	Pièce(s)
Sauce aux champignons forestiers (0,5 l)	10,00 €/pc	Pièce(s)
Sauce au poivre et baies roses (0,5 l)	8,50 €/pc	Pièce(s)
Sauce aux raisins (0,5 l)	8,50 €/pc	Pièce(s)

Les mises en bouche	Tarif	Quantité souhaitée
Zakouski (Assortiment 15 pièces)	16,80 €	Assortiment(s)
Verrines (Assortiment 6 pièces)	13,50 €	Assortiment(s)
Macarons au foie gras (les 5 pièces)	6,00 €	(x5pc)

Les entrées froides	Tarif	Quantité souhaitée
Le carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de parmesan et vinaigrette de saison	10,85 €/pers	Pers
Le foie gras de canard, brioche et accompagnements de saison	15,95 €/pers	Pers
Le saumon fumé au bois de hêtre et ses accompagnements	12,85 €/pers	Pers

Les potages	Tarif	Quantité souhaitée
La bisque de homard (0,5l)	7,00 € pièce	(x 0,5l)
Le velouté de champignons forestiers (0,5l)	4,00 € pièce	(x 0,5l)

Les entrées chaudes	Tarif	Quantité souhaitée
Les scampis au chorizo	10,85 €/pers	Pers
Le mille-feuille de homard	13,95 €/pers	Pers
La poêlée de ris de veau aux pleurotes et son croustillant pur beurre	9,95 €/pers	pers
Le duo de Saint Jacques et lard fumé, crème de petits pois	12,95 €/pers	Pers
La croquette de fromage	1,50 €/pièce	Pièce(s)
La croquette de crevettes	2,45 €/pièce	Pièce(s)
La croquette de homard	3,80 €/pièce	Pièce(s)
La croquette de joues de porc	2,00 €/pièce	Pièce(s)

Les grosses pièces	Tarif	Quantité souhaitée
Le filet de biche sauce grand veneur	19,85 €/pers	pers
La caille farcie et sa petite sauce aux raisins	12,65 €/pers	Pers
Le magret de canard au poivre et baies roses	13,95 €/pers	pers
La traditionnelle dinde farcie et sa crème forestière	11,95 €/pers	Pers

Les accompagnements	Tarif	Quantité souhaitée
Les croquettes de PDT (10p)	2,50 €	(x 10 croq)
Le gratin dauphinois (+/ 300g)	2,90 €/pc	Pièce(s)
Le gratin dauphinois truffé (+/- 200g)	2,30 €/pc	Pièce(s)
La PDT Macaire	2,80 €/pc	Pièce(s)
Les pommes aux airelles (2p)	6,56 €	(x2pc)
Les fagots de haricots (6p)	7,50 €	(x 6pc)
Les chicons braisés (4p)	6,00 €	(x 4pc)

Les plateaux	Tarif	Quantité souhaitée
Pierrade classique (bœuf, veau, volaille, porc, hamburgers, saucisses et mini brochette) min 2 pers	8,85 €/pers	Personne(s)
Pierrade découverte (biche, canard, agneau, bœuf Irlandais et foie gras cru) min 2 pers	12,85 €/pers	Personne(s)
Pierrade finesse (Magret de canard, Bœuf Irlandais, agneau et porc ibérique) min 2 pers	10,85 €/pers	Personne(s)
Fondue bœuf uniquement	6,85 €/pers	Personne(s)
Fondue assortiment min 2 pers	8,85 €/pers	Personne(s)
Raclette française min 3 pers	4,80 €/pers	Personne(s)
Charcuteries raclette assortiment min 3 pers	5,50 €/pers	Personne(s)
Raclette assortiment (française, fumée et poivre) min 3 pers	6 €/pers	Personne(s)

Les menus NON MODIFIABLE	Tarif	Quantité souhaitée
Le menu de Noël UNIQUEMENT NOEL Les douceurs apéritives Le mille-feuille de homard La caille farcie et sa petite crème aux raisins Gratin dauphinois, chicon et fagots de haricots	40 €/pers	menu(s)
Le menu de Nouvel An UNIQUEMENT NOUVEL AN Les douceurs apéritives Le duo de St Jacques et lard fumé, crème de petits pois Le magret de canard au poivre et baies roses Pomme de terre Macaire, chicon braisé et fagots de haricots	40 €/pers	menu(s)

Espace réservé à l'organisation. Ne rien inscrire

