Bon de commande - Nouvel An 2026/2027

Nos Gibiers et Volailles

	Tarif	Quantité souhaitée
Filet de biche	*79.95 €/Kg*	*Kg*
Magret de canard (1 pièce = 2 pers)	*31.95 €/Kg*	*Pièce(s)*
Rôti de dinde (min 800 g)	*19.95 €/Kg*	*Kg*

Nos Spécialités Farcies – rôtis spéciaux – viandes de fêtes

	Tarif	Quantité souhaitée
Manchette d'agneau (2 pers)	*55.95 €/Kg*	*Pièce(s)*
Manchette d'agneau en croûte d'épices (1 pers)	*56.95 €/Kg*	*Pièce(s)*
Filet de dinde farci « le classique » (4 pers)	*26 €/Pièce*	*Pièce(s)*
Filet de dinde farci à la Truffe et au Parmesan (4 pers)	*32 €/Pièce*	*Pièce(s)*
Gigolette de volaille farcie aux pommes, raisins et Calvados (1 pers)	*8.15 €/Pièce*	*Pièce(s)*
P'tit farci champignons et crème de cèpes (1 pers)	*5.65 €/Pièce*	*Pièce(s)*
P'tit farci pommes et airelles (1 pers)	*6.65 €/Pièce*	*Pièce(s)*
Rôti Jolimontois	*21.85 €/Kg*	*Pers*
Rôti de veau	*37.95 €/Kg*	*Kg*
Rôti de bœuf Chateaubriand	*31.95 €/Kg*	*Kg*
Rôti de bœuf Filet Mignon	*39.95 €/Kg*	*Kg*
Viande à fondue (en bloc)	*32.85 €/Kg*	*Kg*
Ris de veau	*47.85 €/Kg*	*Kg*
Carpaccio de bœuf	*38.95 €/Kg*	*Tranche(s)*

Nos Boudins de Fin d'Année

	Tarif	100 g	200 g	500 g
Blanc Nature	*18.85 €/Kg*			
Blanc aux Fines Herbes	*18.95 €/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 Biche (+/- 100g/tr)	*32.85 €/Kg*	*Tranche(s)*
Mousse de Canard au Porto (+/- 100g/tr)	*32.85 €/Kg*	*Tranche(s)*
Magret de canard fumé (+/- 12 tr/paquet)	*6.75 €/Pièce*	*Pièce(s)*
Saumon fumé artisanal (+/- 100g/le paquet)	*8.25 €/Pièce*	*Pièce(s)*
Salami truffé ENTIER - TRANCHE	*6.00 €/Pièce*	*Pièce(s)*

Les accompagnements

		Tarif	Quantité souhaitée
Confit d'oignons	*(+/- 150g)*	*17.95 €/Kg*	*Pièce(s)*
Confit d'oignons à la framboise	*(+/- 150g)*	*17.95 €/Kg*	*Pièce(s)*

		Tarif	Quantité souhaitée
Sauce Grand Veneur	*0.5l*	*14.95 €/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*		

	Tarif	10 pièces	40 pièces
Croquettes de PDT	*0.40 €/Pièce*		

	Tarif	2 pièces	4 pièces
PDT Macaire	*3.25 €/Pièce*		

	Tarif	2 pièces	4 pièces	10 pièces
Croquettes au fromage	*2.45 €/pièce*			
Croquette aux crevettes	*4.95 €/pièce*			

Ne rien inscrire - Espace réservé à l'organisation

Nos Plateaux Festifs Les plateaux ne sont pas modifiables

	Tarif	Plateau de 2 personnes	Plateau de 4 personnes
La Raclette Française	*6.95 €/Pers*	*Nombre de plateau*	*Nombre de plateau*
La Raclette Suisse	*8.95 €/Pers*	*Nombre de plateau*	*Nombre de plateau*
Charcuteries Maison Jambon cuit, Coppa au poivre, Noix fumée, Lard fumé, Jambon séché	*7.95 €/Pers*	*Nombre de plateau*	*Nombre de plateau*
Charcuteries de Montagne Jambon Foret Noire, Pancetta, Rosette, Jambon Serrano, Viande des Grisons	*8.95 €/Pers*	*Nombre de plateau*	*Nombre de plateau*
La Pierrade Classique Bœuf, Porc, Volaille, Veau, mini Burgers, mini Saucisses, mini Brochettes	*10.95 €/Pers*	*Nombre de plateau*	*Nombre de plateau*
La Pierrade Gourmande Biche, Canard, Agneau, Bœuf Irlandais, Pata Negra	*15.95 €/Pers*	*Nombre de plateau*	*Nombre de plateau*

La plateau 100 % Canard Foie gras cru et Magret de canard	*15.85 €*	*Nombre de plateau*
L'assortiment de mini Burgers pour pierrade *(16 pièces)*	*12.65 €*	*Nombre de plateau*
L'assortiment de mini saucisses pour pierrade *(12 pièces)*	*10.95 €*	*Nombre de plateau*

Ne rien inscrire - Espace réservé à l'organisation