

# Verrine & salades festives

Verrine de Foie Gras Canard et compotée de Poire (70g)	5.00	PIÈCE
Verrine de Noix de Saint-Jacques (70g)	5.00	PIÈCE
Salade de Gambas à la Méditerranéenne	48.99	/KG
Salade Surimi Alaska	19.90	/KG

# Charcuteries, entrées & boudins blancs

Terrine de Canard au Foie gras	36.99	/KG
Paté croûte de Filet de Canard aux Figues	35.99	/KG
Paté croûte de Chevreuil et Champignons	32.99	/KG
Mini paté croûte de Canard au Foie gras (500g)	20.90	PIÈCE
Bouchée à la reine Veau/champignons sauce Foie gras	6.90	PIÈCE
Feuilleté de Volaille au Cèpes sauce Foie gras (110g)	4.50	PIÈCE
Feuilleté de Saumon et Poireaux (140g)	4.50	PIÈCE
Feuilleté jambon/fromage en forme d'ourson (pour les enfants)	3.00	PIÈCE
Coquilles Saint-Jacques à la Normande	7.50	PIÈCE
Boudin blanc aux Morilles	20.99	/KG
Boudin blanc au Foie Gras	28.99	/KG
Boudin blanc à la Truffe	25.99	/KG

# Coeur de repas Terre & Mer

Retrouvez nos plats CUISTS dans cette liste, cuisinés MAISON  
nos plats sont pensés en portions individuelles.

Civet de Chevreuil	13.90	LA PART
Filet Mignon sauce Miel & 5 épices	14.90	LA PART
Cuisse de Canard confite sauce au Foie gras	14.90	LA PART
Sauté de Chapon sauce au Cidre et champignons	15.90	LA PART
Fricassée de Filet de Lotte à l'Armoricaine	16.90	LA PART

# Accompagnements

Gratin Dauphinois	15.99	/KG
Gratin Dauphinois à la Truffe	26.99	/KG
Risotto au Parmesan et Champignons	17.99	/KG
Fagot de Haricots Verts lardés (45g)	2.00	PIÈCE

# Gibier Cru, issu de la Chasse NOUVEAUTÉ

En 2025 nous vous proposons désormais du gibier cru pour enrichir vos recettes festives avec des viandes de caractère

- Poids et disponibilités variables en fonction de la chasse -

Dos de cerf sans os - 1,5kg à 3kg	62.30	/KG
Sauté de Cerf	29.70	/KG
Cuisson de Chevreuil - 1,5kg à 3kg	35.90	/KG
Sauté de Chevreuil	41.50	/KG

# Sans oublier

Magrets de Canard crus frais (IGP Sud Ouest)	35.99	/KG
Cuisses de Canard confites (IGP Sud Ouest)	6.99	PIÈCE
Souris D'agneau confites	34.99	/KG
Carré d'Agneau (6 ou 12 côtes)	36.99	/KG
Rôti filet d'Agneau (6 à 8 Pers.)	36.99	/KG
Gigot d'Agneau (2,4kg à 2,6kg)	32.99	/KG
Epaule d'Agneau avec os (1,3kg à 1,5kg)	25.99	/KG
Epaule d'Agneau désossée roulée (1kg à 1,2kg)	32.99	/KG
Paupiettes de Lapin Farcies	28.99	/KG
Caille dessosée farcie au Foie Gras (160 g environ)	8.00	PIÈCE
Cailles fermières (IGP / Label Rouge)	24.99	/KG
Pintades fermières	18.99	/KG
Roti de Porc campagnard (Lard fumé)	19.99	/KG
Roti filet Porc Orloff	24.99	/KG
Roti de veau Orloff	36.99	/KG
Roti de veau / Rosbif extra	32.99	/KG

# Volailles festives Label Rouge

Chapon Fermier Blanc de l'Ain effilé	(env. 4kg)	23.10	/KG
Dinde Fermière de l'Ain effilée	(env. 4kg)	24.70	/KG
Pouarde Fermière de l'Ain effilée	(env. 2,5kg)	20.40	/KG
Chapon de Pintade de l'Ain effilé	(env. 2,3kg)	27.40	/KG
Mini Chapon de l'Ain effilé	(env. 2,8kg)	23.80	/KG

élèvées dans le berceau historique de la volaille fermière, ces volailles à la chair juteuse et peau fine sont nourries aux céréales locales et élevées en plein air, un beau travail artisanal

# Volailles festives de Bresse NOUVEAUTÉ

Chapon de Bresse AOP - effilé / roulé sous toile (3,6 à 4,0 kg)	54.30	/KG
Poulet Bresse AOP - effilé (2,6 à 3,0 kg)	25.60	/KG

Seules volailles AOP au monde, élevées 9 mois en liberté, nourries au maïs blanc et finies au lait vous y retrouverez une chair persillée, beurrée et fondante.

L'excellence française pour vos repas d'exception.

# Bien choisir sa volaille pour les fêtes - Nos conseils

Nous vous conseillons de vous rapprocher de votre Boucher préféré pour définir clairement ce qu'il vous faut, mais il est intéressant de s'interroger en amont sur :

Combien serons-nous à table ?

Le repas sera axé sur la volaille ou bien d'autres plats suivent ?

Je souhaite une volaille nature / déjà farcie / la farcir moi-même ?

Ma volaille rentre-t-elle dans mon four ?

Je la cuisine le Jour-J... ou avant ?

## MERCI POUR VOTRE CONFIANCE

Grâce à vous, cette année encore, on met du cœur dans chaque plat et du goût dans chaque fête.

L'équipe Nicolas & Fils vous a concocté ce menu de Noël pour vous régaler simplement, joyeusement, comme on aime le faire chez nous.

Merci pour votre fidélité, et surtout de Joyeuses fêtes !



## Les Incontournables

Foie Gras Entier de Canard mi cuit (IGP Sud Ouest)	154.00	/KG
Bocal de foie gras entier de Canard <b>170 gr.</b> (IGP Sud Ouest)	27.90	/100G
Jambon Cru Ibérico - Puro de Bellota	28.90	/100G
Saumon Fumé d'Écosse tranché main LABEL ROUGE	104.00	/KG
Caviar d'Aquitaine - La boite de 50 grammes	149.00	/50G
Magret de Canard séché & tranché	8.20	PIÈCE
Foie gras de Canard CRU frais - Extra Eveiné (IGP Sud Ouest)	89.00	/20G
Foie Gras Entier de Canard mi cuit <b>au Poivre de Sichuan</b> <small>NOUVEAUTÉ</small>	154.00	/KG
Salami Saltufo - Salami <b>à la Truffe</b> & Parmigiano <small>NOUVEAUTÉ</small>	6.90	PIÈCE
Mortadelle Italienne <b>à la Truffe</b> <small>NOUVEAUTÉ</small>	28.99	/KG
Jambon cuit <b>à la Truffe</b> <small>NOUVEAUTÉ</small>	34.99	/KG

Né pas jefer sur la voie publique

Afin de vous servir dans les meilleures conditions, nous vous remercions de bien vouloir passer vos commandes au plus tard :

Pour Noël

Pour le Jour de l'an

le 17 DÉCEMBRE

le 24 DÉCEMBRE

**04 66 53 51 71**

## Le magasin sera OUVERT

Le Mardi 23 Décembre de 8h00 à 12h30 // 16h00 à 19h00

- Le Mercredi 24 Décembre de 8h00 à 13h00

- Le Mardi 30 Décembre de 8h00 à 12h30 // 16h00 à 19h00

- Le Mercredi 31 Décembre de 8h00 à 13h00

## Nous serons fermés lors de la préparation de vos commandes :

- Le Lundi 22 Décembre toute la journée

- Le Lundi 29 Décembre toute la journée



## Menu De Fêtes



20  
25  
26