

## MERCI POUR VOTRE CONFIANCE

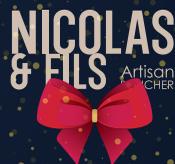
Afin de vous servir dans les meilleures conditions, nous vous remercions de bien vouloir passer vos commandes au plus tard :

Pour Noël                    le 17 DÉCEMBRE  
Pour le Jour de l'an        le 24 DÉCEMBRE

**04 66 53 51 71**

Le magasin sera OUVERT

- le Lundi 23 Décembre de 8h00 - 12h30 // 16h00 - 19h00
- le Mardi 24 Décembre de 8h00 à 14h00
- le Lundi 30 Décembre de 8h00 - 12h30 // 16h00 - 19h00
- Le Mardi 31 Décembre de 8h00 à 14h00



# MENU DE FÊTES

**NICOLAS  
& FILS** Artisan  
BOUCHER





## Les incontournables

Foie Gras Entier de Canard mi cuit (IGP Sud Ouest)	152.00	/KG
Bocal de foie gras entier de Canard (IGP Sud Ouest) 170g	27.90	/KG
Jambon Cru Ibérico - Puro de Bellota	28.90	/100G
Saumon Fumé d'Écosse tranché main LABEL ROUGE	104.00	/KG
Caviar d'Aquitaine la boîte de 50g	149.00	PIÈCE
Brisures de Truffes Noire	12.50	(BOCAL 12.5G)
Magret de Canard séché & tranché	8.20	PIÈCE



## Verrine & salades festives

Verrine de Foie Gras Canard et compotée de Poire	5.00	PIÈCE (70G)
Verrine de Noix de Saint-Jacques	5.00	PIÈCE (70G)
Marinade de Gambas	54.99	/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 Saint-Jacques au Noilly Prat	45.99	/KG
Mini paté croûte de Canard au Foie gras	20.90	PIÈCE (500G)
Feuilleté de Volaille au Cèpes sauce Foie gras	4.50	PIÈCE (110G)
Feuilleté Étoile Écrevisse et Champignons	5.90	PIÈCE (120G)
Bouchée à la reine Veau/champignons sauce Foie gras	6.90	PIÈCE (200G)
Feuilleté jambon/fromage en forme d'ourson (pour enfants)	3.00	PIÈCE (90G)
Coquilles Saint-Jacques à la Normande	7.50	PIÈCE (190G)
Escargots de Bourgogne "Très Gros"	4.80	LES 6
Boudin Blanc aux Morilles	20.99	/KG
Boudin Blanc au Foie Gras	28.99	/KG
Boudin Blanc Truffé	25.99	/KG



## Cœur de repas Terre & Mer

Civet de Chevreuil	13.90	LA PART
Filet Mignon sauce Miel & 5 épices	14.90	LA PART

Cuisses 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



## Accompagnement

Gratin Dauphinois	15.99	/KG
Gratin Dauphinois à la Truffe noire	26.99	/KG
Rissotto au Parmesan et Champignons	17.99	/KG



## Volailles festives Label Rouge

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

En 2024 nous avons sélectionné uniquement des volailles de l'Ain afin de répondre aux attentes de nos clients à la recherche d'une volaille de terroir de grande qualité



## Sans oublier

Foie gras de Canard cru Extra Eveiné (IGP Sud Ouest)	89.00	/KG
Magrets de Canard cru frais (IGP Sud Ouest)	35.99	/KG
Cuisses de Canard confites (IGP Sud Ouest)	6.99	PIÈCE
Caille dessosée farcie au Foie gras (160g environ)	8.00	PIÈCE
Souris D'agneau confites	34.99	/KG
Rôti filet d'Agneau (6 à 8 Pers.)	38.99	/KG
Carré d'Agneau (6 ou 12 côtes)	36.99	/KG
Rôti de Porc Orloff	24.99	/KG
Rôti de Porc Campagnard	19.99	/KG
Paupiettes de Lapin Farcies	28.99	/KG
Côtes de Boeuf Limousin - Label Rouge	32.99	/KG
Côtes de Boeuf Maturée - Blonde de Galice	109.99	/KG
Côtes de Boeuf Maturée - Noire de Baltique	89.99	/KG

Ainsi que les traditionnels : Gigot d'Agneau, Epaulé d'Agneau roulée, Rôti de Boeuf, Rôti de veau, Fondue Bourguignone, etc.