

APÉRITIF

	Quantités
Canapés variés	...
Pains surprise (environ 70 pièces)	...
- Charcuterie	...
- Charcuterie/poisson	...
- Poisson	...
Mini verrines diverses (selon marché)	...
Feuilleté au kg (environ 60 pièces)	...
Mini feuilleté escargot	...
Navettes	...
- Crabe	...
- Saumon fumé	...
- Mousse de foie	...
- Jambon sec	...
Mini boudin blanc cocktail (au kilo)	...
Mini saucisse cocktail (au kilo)	...
Tartines (saumon fumé, jambon fumé, terrine de foie de volaille, saucisson sec)	...

ENTRÉES CHAUDES

	Quantités
Boudin blanc (au kilo)	...
Boudin blanc truffés à 2 % (au kilo)	...
Chausson boudin blanc sur chutney pommes	...
Bouchée à la reine	...
Crêpe au jambon	...
Escargot maison (la douzaine)	...
Escargot maison (demi douzaine)	...

ENTRÉES FROIDES

	Quantités
Saumon gravlax (au kilo)	...
Terrine de brochet aux petits légumes	...
Terrine de homard et crevette sauce cocktail	...
Terrine de saint jacques et saumon	...
Galantine et sa cochonnaille	...
Petit canard en galantine	...
Foie gras de canard (50 g)	...
Pâté en croute (au kilo)	...
Cornet de jambon	...
Rillettes d'oie (au kilo)	...
Ballotine pintade, volaille (au kilo)	...
Galantine faisan, canard, pigeon, pintade, chevreuil, volaille	...
Coquille de saumon	...
Coquille de crabe	...
Coquille de surimi	...
Avocat aux crevettes (sous réserve de maturité)	...
Verrine tartare aux 2 saumons	...
1/2 langouste Parisienne	...
Saumon fumé et ses crevettes	...
Saumon frais et sa garniture	...
Tartare de saumon fumé sauce crème ciboulette	...
Œuf norvégien	...
Timbatine traiteur	...
Aiguillette aux asperges	...
Aspic	...
Œuf nordique	...

GIBIER ORIGINE FRANCE AU KG

	Quantités
Cuissot de marcassin (2 à 4 kg)	...
Cuissot de sanglier (4 à 7 kg)	...
Cuissot de chevreuil (1.6 à 2.5 kg)	...

ENTRÉES CHAUDES POISSONS

Boudin blanc à la saint jacques (au kilo)	...
Croustade de saint jacques	...
Croustillant de gambas	...
Coquille saint jacques Dieppoise	...
Cassolette de homard à l'américaine	...
Dariole de saint jacques sauce beurre blanc	...
Bouchées Fruit de mer	...

PLATS CHAUDS POISSONS

	Quantités
Caissette de pétoncles aux tagliatelles	...
Chartreuse de saint jacques sauce hollandaise	...
Choucroute de la mer sauce beurre blanc	...
Pavé de sandre aux petits légumes	...
Pavé de sandre au beurre blanc	...
Dos de cabillaud au beurre blanc	...
Dos de cabillaud aux petits légumes	...
Sole à la normande	...
Lotte à l'américaine	...

PLATS CHAUDS

	Quantités
Caille rôtie exotique	...
Magret de canard au sirop d'érable ou poivre vert	...
Cuisse de canard aux girolles	...
Fondant de pintadeau au pommeau	...
Chapon bonne femme	...
Suprême de pintade farci aux petits légumes	...
Filet mignon de porc aux morillons	...
Jambon en croûte sauce porto (mini 6 pers)	...
Pavé de bœuf aux 2 poivres	...
Filet mignon de porc à la normande	...
Roti de veau aux morillons	...
Ris de veau à la normande	...
Jambon à l'os à la chablisienne	...
Pavé de cerf aux raisins sauce poivrade	...
Civet de marcassin	...
Gigote de chevreuil sauce grand veneur	...

GARNITURES DE LÉGUMES

	Quantités
Gratin dauphinois	...
Flan de céleri et poires	...
Flan de brocolis	...
Râpé de pomme de terre	...
Tatin provençale	...
Gratin de poireau au reblochon	...
Timbale de riz	...
Gratin de courgettes	...
Flan de champignons	...
Légumes variés (duchesse, fagot de haricots vert)	...
Gratin de légumes du jardin	...

VOLAILLES ORIGINE FRANCE AU KG

	Quantités
Dinde fermière (3 à 6 kg)	...
Chapon fermier (3 à 4 kg)	...
Pintade chapon fermière (2.7 kg)	...
Caille	...
Canette fermière (2 kg)	...
Pigeonneau	...
Coq faisan	...
Poularde fermière (2.2 à 2.8 kg)	...



COORDONNEES

NOM

PRENOM

TELEPHONE

ADRESSE

DATE et HEURE SOUHAITEES
POUR LE RETRAIT

Date limite pour recevoir
le bon de commande : 19 décembre
pour Noël et 26 décembre pour le
jour de l'an

MENU

	Quantités
4 feuilletés apéritif	...

Foie gras	...
Saumon gravlax	...
Dariole de Saint-Jacques sauce beurre blanc	...

Suprême de pintade	...
Magret de canard au sirop d'érable	...
Civet de marcassin	...

1 Garniture de légumes au choix	...



DU lundi au samedi
8 h 30 - 13 h 15 et 15 h - 19 h 30
dimanche
8 h 30 - 12 h 30
ferme le mercredi
période des fêtes
24 et 31 décembre
8 h 30 - 12 h 30 et 14 h 30 - 18 h 30
25 et 1 janvier
9 h 00 - 12 h 30

02-31-79-14-51

charcuteriedesfermesds@gmail.com
27 Rue du Canada, 14320 May-sur-Orne

**Fermeture de la Charcuterie
du 2 au 5 janvier inclus**