

GARNITURES

Gratin Dauphinois	2,40€
Flan de céleri et poires	2,40€
Flan de brocoli	2,40€
Râpé de pomme de terre	2,00€
Tatin Provençale	2,40€
Gratin de poireaux au Reblochon	2,40€
Timbale de riz	2,00€
Gratin de courgettes	2,40€
Flan de champignons	2,40€
Assortiment de garnitures (Duchesses et fagot de haricots verts)	2,20€
Gratin de légumes du jardin	2,40€

VOLAILLES FRANÇAISES

(au kilo)

Dinde fermière* (3 à 6kg)	19,00€
Chapon fermier* (3 à 4kg)	19,00€
Pintade chapon fermière* (2 à 3kg)	24,00€
Poularde fermière* (2,2 à 2,8kg)	19,90€
Caille	28,90€
Canette fermière (2kg)	17,90€
Pigeonnette Normand	32,40€
Coq faisane	27,70€

*Nos volailles proviennent de la ferme du Bout Roulant, 14220 croisilles

GIBIER ORIGINE FRANCE

(au kilo)

Cuissot de marcassin (2 à 4kg)	29,40€
Cuissot de sanglier (4 à 7kg)	28,60€
Cuissot de chevreuil (1,6 à 2,5kg)	41,50€

DATE LIMITE POUR FOURNIR
VOTRE BON DE COMMANDE :
19 DÉCEMBRE 2025

Joyeuses Fêtes !

MENU



4 feuilletés apéritif
(par pers.)

Foie gras de canard (50g)
ou Saumon Gravlax
ou Dariole de Saint-Jacques sauce beurre blanc

Suprême de pintade farci aux petits légumes
sauce chasseur
ou Magret de canard au sirop d'érable
ou Civet de marcassin

1 garniture au choix

19,90€
(par pers.)

SUGGESTION PLAT UNIQUE

Choucroute de la mer et son beurre blanc
(haddock, lotte, saumon, 1 langoustine,
2 crevettes roses)

16,90€ (par pers.)

HORAIRES DU MAGASIN

TOUTE L'ANNÉE
Du lundi au samedi
8h30-13h15 / 15h00-19h30
Dimanche
8h30-12h30
Mercredi
FERMÉ

PÉRIODE DE FÊTE
24 et 31 décembre
8h30-12h30 / 14h30-18h30
25 décembre
FERMÉ
01 janvier 2026
FERMÉ

Création Design - Société HOVA-LE (Charcuterie des Fermes D&S) SIREN : 901610055 - Ne pas jeter sur la voie publique - Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas



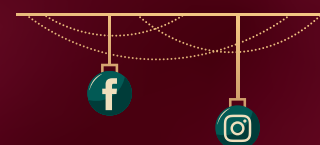
CUISINE TRADITIONNELLE
PRODUITS LOCAUX
SPÉCIALITÉS



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

02.31.79.14.51

www.charcuteriedesfermes.fr



APÉRITIF

Canapés variés	1,20€ pièce
Pains surprise (environ 70 pièces)	
★ Charcuterie	39,90€
★ Charcuterie & poisson	45,50€
★ Poisson	46,50€
Mini verrines diverses (selon marché)	2,15€ pièce
Feuilletés au kg (environ 60 pièces)	29,95€
Mini feuilletés aux escargots	0,90€ pièce
Navettes	
★ Saumon fumé & crabe	2,60€ pièce
★ Mousse de foie & jambon sec	2,50€ pièce
Mini boudin blanc cocktail (au kilo)	29,95€
Mini saucisse cocktail (au kilo)	29,95€
Tartines (saumon fumé, jambon fumé, terrine de foie de volaille, saucisson sec)	0,60€ pièce

ENTRÉES CHAUDES

Boudin blanc (au kilo)	19,50€
Boudin blanc truffé à 2% (au kilo)	31,90€
Chausson boudin blanc sur chutney aux pommes	3,20€
Bouchée à la Reine	4,20€
Crêpe au jambon	2,90€
Escargots maison x6	4,50€
Escargots maison x12	8,50€

ENTRÉES CHAUDES POISSON

Boudin blanc à la Saint-Jacques (au kilo)	37,00€
Croustade de Saint-Jacques	6,00€

LES PRIX INDICQUÉS SONT À LA PART
SAUF MENTION SPÉCIALE (AU KILO)

Coquille Saint-Jacques Dieppoise	6,00€
Cassolette de homard à l'Américaine	8,10€
Dariole de Saint-Jacques sauce beurre blanc	8,10€
Bouchée aux fruits de mer	5,10€

ENTRÉES FROIDES

Saumon Gravlax (au kilo)	72,50€
Terrine de brochet aux petits légumes	4,40€
Terrine de homard et crevette sauce cocktail	4,40€
Terrine de Saint-Jacques et saumon	4,40€
Galantine et sa cochonnaille	6,30€
Petit canard en galantine	2,95€
Foie gras de canard (50g)	7,25€
Pâté en croûte (au kilo)	25,30€
Cornet de jambon	3,05€
Rillettes d'oie (au kilo)	30,50€
Galantine faisan, canard, pigeon, pintade chevreuil, volaille (au kilo)	33,80€
Ballotine au choix selon fabrication (au kilo)	33,80€
Coquille de saumon	4,10€
Coquille de crabe	4,10€
Coquille de surimi	3,80€
Avocat aux crevettes (sous réserve de maturité)	4,10€
Verrine tartare aux 2 saumons	4,10€
1/2 langouste Parisienne	23,90€
Saumon fumé et ses crevettes	6,95€
Saumon frais et sa garniture	6,95€
Tartare de saumon fumé et sa sauce crème ciboulette	7,15€
Oeuf norvégien (saumon fumé, œuf dur, mayo, estragon)	3,80€
Oeuf nordique (saumon fumé, oeuf mollet)	3,80€
Timbatine traiteur (saumon frais, saumon fumé, cornichon, persil, mayo)	3,80€
Aiguillette aux asperges (jambon blanc, mayo, échalote, olive, estragon, asperge)	3,80€

PLATS CHAUDS POISSON

Cassette de pétoncles et tagliatelles	6,90€
Chartreuse de Saint-Jacques sauce Hollandaise	7,90€
Pavé de sandre aux petits légumes	7,70€
Pavé de sandre au beurre blanc	7,95€
Dos de cabillaud au beurre blanc	8,90€
Dos de cabillaud aux petits légumes	8,00€
Sole à la Normande	8,90€
Lotte à l'Américaine	10,90€

PLATS CHAUDS

Caille rôtie exotique	10,20€
Magret de canard au sirop d'érable ou poivre vert	9,65€
Cuisse de canard aux girolles	9,25€
Fondant de pintadeau au Pommeau	9,20€
Chapon Bonne Femme	9,95€
Jambon en croûte sauce Porto (mini 6 pers.)	7,70€
Pavé de boeuf aux 2 poivres	8,95€
Filet mignon de porc à la Normande	7,15€
Filet Mignon de porc aux morillons	8,00€
Rôti de veau aux morillons	8,60€
Ris de veau à la Normande	15,95€
Jambon à l'os à la Chablisienne	7,90€
Pavé de cerf aux raisins sauce poivrade	10,25€
Civet de marcassin	10,25€
Gigue de chevreuil sauce Grand Veneur	11,50€

