

# Plats Uniques

Couscous	9,50€
Paëlla	8,00€
Chili con carne	8,00€
Choucroute	8,00€
Osso buco (vérifier la recette à l'avance)	
• Veau	12,00€
• Dinde	9,00€
Cassoulet	8,00€
Assiette Anglaise	12,70€

# Desserts

Grillé aux pommes	1,80€
Mousse au chocolat	1,50€
Crème aux oeufs	1,15€
Tarte aux pommes	4,50€
Crème brûlée	1,80€
Far Breton (au kilo)	12,90€
Flan (au kilo)	8,00€
Gâteau (au kilo)	
• Ananas	12,90€
• Pêche	12,90€
• Poire	12,90€
Teurgoule (au kilo)	8,00€



## HORAIRES D'OUVERTURE

Du lundi au samedi

8h30 - 13h15

15h00 - 19h30

Le dimanche

8h30 - 12h30

Fermé le mercredi



## Venez nous rencontrer

27, rue du Canada  
14320 May-sur-Orne



## Contactez nous

par mail :

charcuteriedesfermes@gmail.com

par téléphone :

02 31 79 14 51



## Retouvez notre offre

[www.charcuteriedesfermes.fr](http://www.charcuteriedesfermes.fr)



## Commandez en drive

flashez le QR code



Création D-sign - Société HO-VA-LE [Charcuterie des Fermes D&S] SIREN : 90160055 - Ne pas jeter sur la voie publique - Pour votre santé mangez au moins 5 fruits et légumes par jour



Cuisine artisanale ■ Spécialités  
■ Produits locaux

Carte de Printemps  
2026



# Apéritif

<b>Canapés variés</b>	1,20€ pce
<b>Pains surprise (environ 70 pièces)</b>	
● Charcuterie	40,50€
● Charcuterie & poisson	45,50€
● Poisson	47,50€
<b>Mini verrines diverses (saumon fumé, guacamole, cabillaud, fromage frais, parmesan, chèvre ratatouille)</b>	2,15€ pce
<b>Feuilletés apéritifs au kg (environ 60 pièces)</b>	29,95€
<b>Mini feuilletés aux escargots</b>	0,90€ pce
<b>Navettes</b>	
● Crabe	2,70€
● Saumon fumé	2,70€
● Mousse de foie	2,60€
● Jambon sec	2,60€

# Entrées Froides

<b>Saumon Gravlax (au kilo)</b>	80,00€
<b>Terrine de brochet aux petits légumes</b>	4,40€
<b>Terrine de homard et crevette sauce cocktail</b>	4,40€
<b>Terrine de Saint-Jacques et saumon</b>	4,40€
<b>Galantine et sa coquonnaille</b>	6,50€
<b>Foie gras de canard (50g)</b>	7,50€
<b>Coquille de saumon ou crabe</b>	4,10€
<b>Cornet de jambon</b>	3,05€
<b>Avocat aux crevettes (sous réserve de maturité)</b>	4,10€
<b>Verrine tartare 2 saumons</b>	4,10€
<b>Saumon fumé et ses crevettes</b>	7,15€
<b>Saumon frais et sa garniture</b>	7,15€
<b>Tartare de saumon fumé et crème ciboulette*</b>	7,15€
<b>Oeuf Norvégien</b>	3,80€
<b>Oeuf Jeannette (jambon blanc, bacon, galantine, mayo, oeuf dur, tomate)</b>	3,80€
<b>Oeuf nordique (saumon fumé, oeuf mollet)</b>	3,80€
<b>Timbaline traiteur (saumon frais, saumon fumé, cornichon, persil, mayo)</b>	3,80€
<b>Timbaline Joinville (poisson blanc, riz, mayo, ketchup, aneth)</b>	3,80€
<b>Aiguillette aux asperges (jambon blanc, mayo, échalote, olive, estragon, asperge)</b>	3,80€

\*minimum 10 parts

# Entrées Chaudes Poissons

<b>Boudin blanc à la Saint-Jacques (au kilo)</b>	38,50€
<b>Croustade de Saint-Jacques</b>	6,00€
<b>Coquille Saint-Jacques Dieppoise</b>	6,00€
<b>Bouchée aux fruits de mer</b>	5,10€
<b>Dariole de Saint-Jacques sauce beurre blanc</b>	8,10€

# Entrées Chaudes

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

# Plats Chauds

<b>Caille rôtie exotique</b>	10,20€
<b>Magret de canard au sirop d'érable ou poivre vert</b>	9,65€
<b>Cuisse de canard aux girolles</b>	9,25€
<b>Fondant de pintadeau au Pommeau</b>	9,20€
<b>Jambon en croûte sauce Porto (mini 6 pers.)</b>	7,70€
<b>Pavé de boeuf aux 2 poivres</b>	9,95€
<b>Rôti de veau aux morillons</b>	10,90€
<b>Ris de veau à la Normande</b>	15,95€
<b>Jambon à l'os à la Chablisienne</b>	7,90€
<b>Filet mignon de porc à la Normande</b>	7,15€
<b>Filet Mignon de porc aux morillons</b>	8,00€



LES PRIX INDICUÉS SONT À LA PART  
SAUF MENTION SPÉCIALE (AU KILO)  
NOUS CONSULTER POUR LE NOMBRE  
DE PARTS MINIMUM

# Plats Chauds Poissons

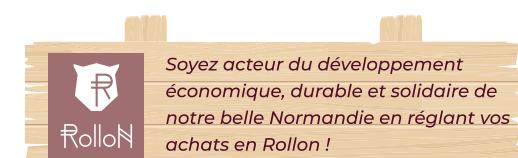
<b>Caissette de pétoncles et tagliatelles</b>	6,90€
<b>Chartreuse de Saint-Jacques sauce Hollandaise</b>	8,10€
<b>Pavé de sandre aux petits légumes</b>	7,70€
<b>Pavé de sandre au beurre blanc</b>	7,95€
<b>Dos de cabillaud au beurre blanc</b>	9,00€
<b>Dos de cabillaud aux petits légumes</b>	8,00€
<b>Sole à la Normande</b>	8,90€
<b>Lotte à l'Américaine</b>	11,10€

# Garnitures de Légumes



<b>Gratin Dauphinois</b>	2,40€
<b>Flan de céleri et poire</b>	2,40€
<b>Flan de brocoli</b>	2,40€
<b>Râpé de pomme de terre</b>	2,00€
<b>Tatin Provençale</b>	2,40€
<b>Gratin de poireaux au Reblochon</b>	2,40€
<b>Timbale de riz</b>	2,00€
<b>Gratin de courgette</b>	2,40€
<b>Flan de champignon</b>	2,40€
<b>Gratin de légumes du jardin</b>	2,40€
<b>Assortiment de garnitures</b>	
(Duchesses et fagot de haricots verts)	2,20€
<b>Gratin divers en plat (choux-fleurs, brocolis, courgettes, dauphinois - 250g)</b>	3,00€
<b>Légumes divers en plat (ratatouille, fondue de poireaux, poêlée de haricots verts... - 250g)</b>	3,00€

En boutique, nous acceptons tous les types de paiement :  
carte bancaire, espèces, chèques, titres restaurant



Soyez acteur du développement  
économique, durable et solidaire de  
notre belle Normandie en réglant vos  
achats en RolloN !