

Plats Uniques

Couscous	9,50€
Paëlla	8,00€
Chili con carne	8,00€
Choucroute	8,00€
Osso bucco (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 :
charcuteriedesfermesds@gmail.com
par téléphone :
02 31 79 14 51



Retrouvez notre offre
www.charcuteriedesfermes.fr



Commandez en drive
flashez le QR code



Cuisine artisanale ■ Spécialités
■ Produits locaux

Carte de Printemps
2026



Apéritif

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

Entrées Froides

Saumon Gravlax (au kilo)	80,00€
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	6,50€
Foie gras de canard (50g)	7,50€
Coquille de saumon ou crabe	4,10€
Cornet de jambon	3,05€
Avocat aux crevettes (sous réserve de maturité)	4,10€
Verrine tartare 2 saumons	4,10€
Saumon fumé et ses crevettes	7,15€
Saumon frais et sa garniture	7,15€
Tartare de saumon fumé et crème ciboulette*	7,15€
Oeuf Norvégien	3,80€
Oeuf Jeannette (jambon blanc, bacon, galantine, mayo, oeuf dur, tomate)	3,80€
Oeuf nordique (saumon fumé, oeuf mollet)	3,80€
Timbale traiteur (saumon frais, saumon fumé, cornichon, persil, mayo)	3,80€
Timbale Joinville (poisson blanc, riz, mayo, ketchup, aneth)	3,80€
Aiguillette aux asperges (jambon blanc, mayo, échalote, olive, estragon, asperge)	3,80€

*minimum 10 parts

Entrées Chaudes Poissons

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

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 x6	4,50€
Escargots x12	8,50€

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€
Jambon en croûte sauce Porto (mini 6 pers.)	7,70€
Pavé de boeuf aux 2 poivres	9,95€
Rôti de veau aux morillons	10,90€
Ris de veau à la Normande	15,95€
Jambon à l'os à la Chablisienne	7,90€
Filet mignon de porc à la Normande	7,15€
Filet Mignon de porc aux morillons	8,00€

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

Plats Chauds Poissons

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

Garnitures de Légumes



Gratin Dauphinois	2,40€
Flan de céleri et poire	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 courgette	2,40€
Flan de champignon	2,40€
Gratin de légumes du jardin	2,40€
Assortiment de garnitures (Duchesses et fagot de haricots verts)	2,20€
Gratin divers en plat (choux-fleurs, brocolis, courgettes, dauphinois - 250g)	3,00€
Légumes divers en plat (ratatouille, fondue de poireaux, poêlée de haricots verts... - 250g)	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 !