CHARCUTERIE DES FERMES · FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026

Bon de commande *Joyeuses fêtes !*

Commande à passer avant le 18 décembre
À déposer ou à transmettre en magasin

Nom & prénom ..... **Téléphone** ..... **E-mail** .....

Retrait : ☐ Mer. 23 déc. (9h–13h) ☐ Jeu. 24 déc. ☐ Mer. 30 déc. (9h–13h) ☐ Jeu. 31 déc. ☐ Autre : ..... **Heure :** .....

☐ Inscrivez dans la case le **nombre de parts** souhaitées — ou le **poids** pour les produits marqués **kg** (vendus au kilo).

APÉRITIF

Canapés variés	
Pains surprise — Charcuterie environ 70 pièces	
Pains surprise — Charcuterie & poisson environ 70 pièces	
Pains surprise — Poisson environ 70 pièces	
Mini verrines diverses selon marché	
Feuilletés au kilo — environ 60 pièces	kg
Mini feuilletés aux escargots	
Navettes saumon fumé & crabe	
Navettes mousse de foie & jambon sec	
Mini boudin blanc cocktail au kilo	kg
Mini saucisse cocktail au kilo	kg
Tartines saumon fumé, jambon fumé, terrine de foie de volaille, saucisson sec	

ENTRÉES CHAUDES

Boudin blanc au kilo	kg
Boudin blanc truffé à 2 % au kilo	kg
Chausson boudin blanc sur chutney aux pommes	
Bouchée à la Reine	
Crêpe au jambon	
Escargots maison x6	
Escargots maison x12	

GARNITURES

Gratin Dauphinois	
Flan de céleri et poires	
Flan de brocoli	
Râpé de pomme de terre	
Tatin Provençal	
Gratin de poireaux au Reblochon	
Timbale de riz	
Gratin de courgettes	
Flan de champignons	
Assortiment de garnitures duchesses et fagot de haricots verts	
Gratin de légumes du jardin	

GIBIER ORIGINE FRANCE (au kilo)

Cuissot de marcassin 2 à 4 kg	kg
Cuissot de sanglier 4 à 7 kg	kg
Cuissot de chevreuil 1,6 à 2,5 kg	kg

ENTRÉES FROIDES

Saumon Gravlax au kilo	kg
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 croûte au kilo	kg
Cornet de jambon	
Rillettes d'oie au kilo	kg
Galantine faisan, canard, pigeon, pintade, chevreuil, volaille — au kilo — préciser :	kg
Ballotine au choix selon fabrication au kilo	kg
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 saumon fumé, œuf dur, mayo, estragon	
Œuf nordique saumon fumé, œuf mollet	
Timbatine traiteur saumon frais, saumon fumé, cornichon, persil, mayo	
Aiguillette aux asperges jambon blanc, mayo, échalote, olive, estragon, asperge	

PLATS CHAUDS POISSON

Caissette de pétoncles et tagliatelles	
Chartreuse de Saint-Jacques sauce Hollandaise	
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

Caille rôtie exotique	
Magret de canard au sirop d'érable, poivre vert	
Magret de canard aux girolles	
Cuisse de canard au sirop d'érable, poivre vert	
Cuisse de canard aux girolles	
Fondant de pintadeau au Pommeau	
Chapon Bonne Femme	
Jambon en croûte sauce Porto minimum 6 personnes	
Pavé de bœuf aux 2 poivres	
Filet mignon de porc à la Normande	
Filet mignon de porc aux morillons	
Rôti de veau aux morillons	
Ris de veau à la Normande	
Jambon à l'os à la Chablisienne	
Jambon à l'os aux morillons	
Pavé de cerf aux raisins sauce poivrade	
Civet de marcassin	
Gigue de chevreuil sauce Grand Veneur	

VOLAILLES FRANÇAISES (au kilo)

Dinde fermière* 3 à 6 kg	kg
Chapon fermier* 3 à 4 kg	kg
Pintade chapon fermière* 2 à 3 kg	kg
Poularde fermière* 2,2 à 2,8 kg	kg
Caille	kg
Canette fermière 2 kg	kg
Pigeonneau Normand 14220 Croisilles	kg
Coq faisan	kg

**Nos volailles proviennent de la ferme du Bout Roulant, 14940 Touffréville*

ENTRÉES CHAUDES POISSON

Boudin blanc à la Saint-Jacques au kilo	kg
Croustade de Saint-Jacques	
Coquille Saint-Jacques Dieppoise	
Cassolette de homard à l'Américaine	
Dariole de Saint-Jacques sauce beurre blanc	
Bouchée aux fruits de mer	

MENU DE FÊTE

Nombre de personnes .....

Apéritif 4 feuilletés apéritif par personne

Entrée ☐ Foie gras de canard (50 g) ☐ Saumon Gravlax ☐ Dariole de St-Jacques beurre blanc

Plat ☐ Fondant de pintadeau au pommeau ☐ Magret de canard sirop d'érable ☐ Civet de marcassin

Garniture 1 au choix dans la liste des garnitures : .....

Plusieurs choix différents ? Indiquez le nombre de personnes à côté de chaque case.

SUGGESTION PLAT UNIQUE

Nombre de personnes .....

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

HORAIRES PÉRIODE DE FÊTES

24 et 31 décembre : 8h30–12h30 / 14h30–18h30
25 décembre : FERMÉ
1er janvier : FERMÉ

ATTENTION : OUVERT LES MERCREDIS 23 ET 30 DÉCEMBRE DE 9H À 13H

Date et signature du client

.....

Commande à passer avant le 18 décembre