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 Provençal	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 6 kg)	19,90€
Chapon fermier* (3 à 4 kg)	19,90€
Pintade chapon fermière* (2 à 3 kg)	24,90€
Poularde fermière* (2,2 à 2,8 kg)	19,90€
Caille	28,90€
Canette fermière (2 kg)	18,50€
Pigeonneau Normand 14220 Croisilles	32,40€
Coq faisan	27,80€

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

GIBIER ORIGINE FRANCE (au kilo)

Cuissot de marcassin (2 à 4 kg)	29,90€
Cuissot de sanglier (4 à 7 kg)	28,90€
Cuissot de chevreuil (1,6 à 2,5 kg)	41,90€

DATE LIMITE POUR FOURNIR VOTRE BON DE COMMANDE :
18 DÉCEMBRE 2026

JOYEUSES FÊTES !

MENU

4 feuilletés apéritif
(par pers.)
Foie gras de canard (50 g)
ou Saumon Gravlax
ou Dariole de Saint-Jacques sauce beurre blanc
Fondant de pintadeau sauce pommeau
ou Magret de canard au sirop d'érable
ou Civet de marcassin
1 garniture au choix
19,95€ (par pers.)

SUGGESTION PLAT UNIQUE

Choucroute de la mer et son beurre blanc
(haddock, lotte, saumon, 1 langoustine, 2 crevettes roses)
17,95€ (par pers.)

HORAIRES DU MAGASIN TOUTE L'ANNÉE

Du lundi au samedi : 8h00–13h15 / 15h00–19h00
Dimanche : 8h00–12h30
Mercredi : FERMÉ

PÉRIODE DE FÊTE :

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

ATTENTION :

OUVERT LES MERCREDIS 23 ET 30 DÉCEMBRE
9H00-13H

CHARCUTERIE DES FERMES D&S

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	1,25€ pc
Pains surprise (environ 70 pièces)	
★ Charcuterie	40,50€
★ Charcuterie & poisson	45,90€
★ Poisson	47,50€
Mini verrines diverses (selon marché)	2,15€ pc
Feuilletés au kg (environ 60 pièces)	29,95€
Mini feuilletés aux escargots	0,95€ pc
Navettes	
★ Saumon fumé & crabe	2,70€ pc
★ Mousse de foie & jambon sec	2,60€ pc
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)	0,65€ pc

ENTRÉES CHAUDES

Boudin blanc (au kilo)	21,80€
Boudin blanc truffé à 2% (au kilo)	34,50€
Chausson boudin blanc sur chutney aux pommes	3,90€
Bouchée à la Reine	4,50€
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)	39,60€
Croustade de Saint-Jacques	6,50€
Coquille Saint-Jacques Dieppoise	6,50€
Cassolette de homard à l'Américaine	8,10€
Dariole de Saint-Jacques sauce beurre blanc	8,20€
Bouchée aux fruits de mer	5,20€

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

ENTRÉES FROIDES

Saumon Gravlax (au kilo)	85€
Terrine de brochet aux petits légumes	4,45€
Terrine de homard et crevette sauce cocktail	4,45€
Terrine de Saint-Jacques et saumon	4,45€
Galantine et sa cochonnaille	6,90€
Petit canard en galantine	3,00€
Foie gras de canard (50 g)	8,00€
Pâté en croûte (au kilo)	26,30€
Cornet de jambon	3,05€
Rillettes d'oie (au kilo)	36,50€
Galantine faisan, canard, pigeon, pintade chevreuil, volaille (au kilo)	33,95€
Ballotine au choix selon fabrication (au kilo)	33,95€
Coquille de saumon	4,20€
Coquille de crabe	4,20€
Coquille de surimi	3,80€
Avocat aux crevettes (sous réserve de maturité)	4,20€
Verrine tartare aux 2 saumons	4,20€
1/2 langouste Parisienne	23,90€
Saumon fumé et ses crevettes	7,25€
Saumon frais et sa garniture	7,15€
Tartare de saumon fumé et sa sauce crème ciboulette	7,50€
Oeuf norvégien (saumon fumé, oeuf dur, mayo, estragon)	3,90€
Oeuf nordique (saumon fumé, oeuf mollet)	3,90€
Timbatine traiteur (saumon frais, saumon fumé, cornichon, persil, mayo)	3,90€
Aiguillette aux asperges (jambon blanc, mayo, échalote, olive, estragon, asperge)	3,90€

PLATS CHAUDS POISSON

Caissette de pétoncles et tagliatelles	7,25€
Chartreuse de Saint-Jacques sauce Hollandaise	8,65€
Pavé de sandre aux petits légumes	8,00€
Pavé de sandre au beurre blanc	9,50€
Dos de cabillaud au beurre blanc	9,90€
Dos de cabillaud aux petits légumes	8,90€
Sole à la Normande	8,90€
Lotte à l'Américaine	10,95€

PLATS CHAUDS

Caille rôtie exotique	10,20€
Magret de canard au sirop d'érable, poivre vert ou aux girolles	9,65€
Cuisse de canard au sirop d'érable, poivre vert ou aux girolles	9,35€
Fondant de pintadeau au Pommeau	9,20€
Chapon Bonne Femme	9,95€
Jambon en croûte sauce Porto (mini 6 pers.)	7,90€
Pavé de bœuf aux 2 poivres	9,95€
Filet mignon de porc à la Normande	7,20€
Filet mignon de porc aux morillons	8,10€
Rôti de veau aux morillons	10,50€
Ris de veau à la Normande	15,95€
Jambon à l'os à la Chablisienne	7,90€
Jambon à l'os aux morillons	8.65€
Pavé de cerf aux raisins sauce poivrade	10,50€
Civet de marcassin	10,25€
Gigue de chevreuil sauce Grand Veneur.	11,50€

