



Nom :

Date d'enlèvement :

Localité :

Heure d'enlèvement :

N° téléphone :

N° commande :

## NOUVEL AN

Merci de commander au 019/69.94.64 ou de déposer ce formulaire à la boucherie au plus tard le samedi 26 décembre

SUGGESTIONS DE PLATS PRÉPARÉS	Prix	Quantité
<b>Potages</b>		
Velouté de potimarron	5€/litre	
Crème de chicon	5€/litre	
<b>Entrées froides</b>		
Terrine de gibier, duo de confits et cramique toasté	12 €	
Tranche de foie gras de canard, duo de confits et brioche	14 €	
Rillettes de poisson au fromage frais, crevettes grises, aneth et coulis de concombre	14 €	
<b>Entrées chaudes</b>		
Sauté de scampis au chorizo, fenouil et crème de pastis	13 €	
Noix de Saint-Jacques poêlées, velouté de butternut, petits lardons et chantilly salée	15 €	
<b>Plats</b>		
Médailon de biche sauce poivrade, chou vert au lard, poire au vin et purée de céleri rave	19 €	
Magret de canard au porto, carottes rôties et gratin dauphinois	18 €	
Dos de cabillaud sauce homardine, poireaux, butternut et écrasé de pommes de terre	18 €	
<b>Desserts</b>		
Bavarois au chocolat et zestes d'oranges confits	4,50 €	
Mousse de mascarpone aux poires caramélisées	4,50 €	

## AUTRES SUGGESTIONS

<b>Plateau pierrade - 8 sortes de viandes</b> (porc, bœuf, veau, dinde, merguez, chipolata, côtes d'agneau, steak haché)		N <sup>bre</sup> pers. :
<b>Plateau fondue - 5 sortes de viandes</b> (porc, bœuf, veau, dinde, boulettes)		N <sup>bre</sup> pers. :
<b>Plateau raclette</b> - fromages : nature et épicé - charcuteries : génova, bœuf fumé, lard fumé, bacon		N <sup>bre</sup> pers. :
<b>Viande pour fondue</b>		
- Bœuf entier - découpé ..... gr	- Dinde entier - découpé ..... gr	
- Veau entier - découpé ..... gr	- Poulet entier - découpé ..... gr	
- Porc entier - découpé ..... gr	- Boulettes ..... gr	
<b>Raclette</b>		
- Fromage nature ..... gr	- Filet de cheval fumé ..... gr	
- Fromage épicé ..... gr	- Jambon d'Ardenne ..... gr	
- Fromage ..... gr	- Panchetta ..... gr	
- Bacon ..... gr	- Lard fumé ..... gr	
- Filet de bœuf fumé ..... gr	- Jambon fumé ..... gr	
<b>Dinde</b>		<b>Canard</b>
- Entière ..... gr	- Cuisse ..... pc	- Entier (Barbarie) ..... pc
- Filet ..... gr	- Cuisse farcie ..... pc	- Magret ..... pc
- Rôti filet ..... gr	- Rôti farci ..... pc	- Cuisse ..... pc
		- Cuisse confite ..... pc
<b>Marcassin du pays</b>	<b>Biche du pays</b>	<b>Lièvre</b>
- Filet paré ..... gr	- Filet paré ..... gr	- Entier ..... pc
- Gigue ..... gr	- Gigue ..... gr	- Cuisse ..... pc
- Civet ..... gr	- Civet ..... gr	- Râble ..... pc
	- Steak ..... gr	- Filet ..... gr
<b>Faisan</b>	<b>Pintadeau</b>	<b>Chevreuril du pays</b>
- Entier ..... pc	- Entier ..... pc	- Filet paré ..... gr
- Filet ..... gr	- Suprême ..... gr	- Gigue ..... gr
<b>Caille</b>	<b>Lapin</b>	<b>Chapon blanc</b>
- Entière (grande) ..... pc	- Entier ..... pc	- Entier (+/- 3kg) ..... pc
- Désossée ..... pc	- Cuisse ..... pc	- Suprême ..... gr
- Désossée farcie raisin, cognac ou forestière ..... pc	- Râble ..... pc	<b>Chapon jaune landais</b> ..... gr
		<b>Poule mère (2,5/3kg)</b> ..... pc
		<b>Filet d'autruche</b> ..... gr