

## Tarifs pour les fêtes de fin d'année 2019

Afin de mieux vous servir et d'éviter les ruptures, merci de bien vouloir passer vos commandes avant le 18 Décembre 2019.

### La boucherie de l'Héritan sera ouverte

Lundi 23/12 de 7h à 12h et de 15h à 19h

Mardi 24/12 de 7h30 à 17h00

Mardi 31/12 de 7h30 à 16h00

### Le Magasin de Charnay les Macon sera ouvert :

Lundi 23/12 de 7h à 12h

Mardi 24/12 de 7h à 12h

Mardi 31/12 de 7h à 12h

## Les Mises en Bouches

Forfait apéritif 5 pièces par personne 1.30€

Forfait apéritif 7 pièces par personne 2.10€

Œuf de Noël au saumon et à la truffe (2.4%) 2.50€ la pièce

Doré de crabe aux agrumes 2.70€ la pièce

Duo de gambas et mangue 2.50€ la pièce

Duo de Chorizo et confit de poivron 2.50€ la pièce

Mini pâté croûte cocktail caille aux raisins 13.80€ la pièce

Mini pâté croûte cocktail canard et foie de canard 16.20€ la pièce

Mini bouchée d'escargot (plateau 12 pièces) 8.00€ le plateau

Fratcheur foie gras de canard et sa compotée de poires 3.80€ la pièce

## Les Entrées Froides de la Mer

Délice de crabe à l'armoricaine 24.80€ le kg

Bûche de truite aux pépites de jambon de Serrano 27.80€ le kg

Cardinal d'écrevisse rouge des marais à l'armoricaine 25.80€ le kg

Terrine de Saint Jacques au muscadet 20.80€ le kg

Pâté en croûte de brochet aux écrevisses de Louisiane 25.80€ le kg

Saumon de Norvège fumé à la bride 61.80€ le kg

Darne de saumon farci aux petits légumes 41.80€ le kg

Harmonie de crabe et son tartare de légumes 5.00€ la pièce

## Les Entrées Froides de la Terre

Pâté en croûte de sanglier aux châtaignes et aux noisettes 24.80€ le kg

Pâté en croûte de chevreuil aux champignons 24.80€ le kg

Pâté en croûte de filet de canard aux figues 24.80€ le kg

Terrine de chapon au miel et aux châtaignes 23.80€ le kg

Pintade traitée en salaison farcie aux fruits secs 33.80€ le kg

Chapon traité en salaison farci au vin jaune et aux morilles 32.80€ le kg

Ballottine de volaille 16.80€ le kg

Terrine de faisan aux pêches de vigne 22.80€ le kg

Canetin de mousse de canard 3.80€ la pièce

Terrine de ris de veau 30.80€ le kg

Terrine de ris de cerf aux figues 24.80€ le kg

Oie traitée en salaison farcie au bloc de foie gras de canard et aux champignons 33.80€ le kg

## Les Entrées Chaudes de la Mer

Cassolette de lotte et écrevisses 5.80€ la pièce

Chalet de Noël aux langoustines 5.80€ la pièce

Cocotte de saumon et gambas parfumées aux agrumes 6.20€ la pièce

Trésor de la Mer 4.60€ la pièce

Cassolette de Saint Jacques aux petits légumes 6.80€ la pièce

Coquille Saint Jacques à la normande 6.20€ la pièce

## Les Entrées Chaudes de la Terre

Escargots de Bourgogne belle grosseur 6.80€ la douzaine

Feuilleté ourson jambon fromage 2.20€ la pièce

Rose de Noël au chapon, morilles et vin jaune 4.60€ la pièce

Cuisiné d'escargots et cèpes en estouffade 5.50€ la pièce

Bouchée à la reine charcutière pur beurre 4.50€ la pièce

Bouchée ris de veau 4.50€ la pièce

Feuilleté de volaille aux cèpes, sauce bloc de foie gras de

canard 3.60€ la pièce

## Cœur de Repas : La Mer

Filet de St Pierre et sa sauce minestrone aux queues de gambas 35.80€ le kg

Noix de Saint Jacques aux petits légumes et ses gambas 37.80€ le kg

Filet de lotte à l'américaine 33.80€ le kg

Cocote de lotte de chine artisanale aux petits légumes 9.80€ la pièce

## Cœur de Repas : La Terre

Moelleux de chapon braisé au jus de morille 23.50€ le kg

Suprême de pintade rôtie sauce au bloc de foie gras de canard 30.80€ le kg

Jarret d'agneau au thym 25.80€ le kg

Souris de cerf (sans os) sauce St Hubert et ses marrons 26.80€ le kg

Civet de sanglier sauce grand veneur 21.80€ le kg

Ris de veau sauce aux cèpes 38.80€ le kg

Sauté de biche à l'armagnac 24.80€ le kg

Civet de chevreuil sauce grand veneur 24.80€ le kg

Fondant de pavé de veau aux éclats de morilles 38.10€ le kg

## Les Boudins blancs

Boudin blanc au porto 10.80€ le kg

Boudin blanc aux girolles (2.60%) 16.80€ le kg

Boudin blanc aux morilles (3%) 21.80€ le kg

Boudin blanc à la truffe (1.1%) 23.90€ le kg

Boudin blanc au ris de veau et trompettes de la mort 19.80€ le kg

Boudin blanc au foie de canard (20%) 21.50€ le kg

Boudin blanc au cognac fine champagne 13.80€ le kg

## Accompagnements

Beignets aux cèpes 20.80€ le kg

Pommes dauphine 15.00€ le kg

Fagots de haricots verts lardés 25.80€ le kg

Gourmandises de châtaignes et champignons à la crème 18.80€ le kg

Gratin de légumes d'antan et girolles 23.80€ le kg

Gratin dauphinois 10.70€ le kg

Fricassée de cèpes 29.50€ le kg

## Les Bûches de Noël 3.35€ la part

Bûche nougat framboise

Bûche citron praliné

Bûche verveine orange sanguine

Bûche mousse chocolat blanc et noir

Bûche traditionnelle roulée ganache

Bûche mousse chocolat blanc et framboises

Bûche royal chocolat noir et croustillant praliné

Bûche marron vanille

La Direction et le personnel vous souhaitent une bonne fin d'année 2019

Et vous présentent leurs meilleurs vœux pour 2020.