

Volailles de Noël

*Farcies prêtes à rôtir « Farce cuisinée »
Chaire fine, marrons, boudins blancs...*

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| ★Dinde fermière (8/9 Pers.) | 21,50 € le kg |
| ★Chapon fermier (10/11 Pers.) | 20,80 € le kg |
| ★Mini Chapon LR (6/7 Pers.) | 20,80 € le kg |
| ★Poularde fermière (6/7 Pers.) | 19,80 € le kg |
| ★Pintade chaponnée (7/8 Pers.) | 25,80 € le kg |
| ★Poulet de Bresse (6/7 Pers.) | 29,80 € le kg |
| ★Pintade des Landes (6/7 Pers.) | 15,40 € le kg |

Nos Traditionnels

- ★Roulé de magret séché au foie gras
- ★Foie mi cuit de 200 gr
- ★Figues au foie gras
- ★Gésiers de canard confits
- ★Coppa Corse
- ★Lonzo Corse

Charcuterie des Familles

Virginie et Hervé Beyrolle

118 Rue Nationale 33240 Saint André de Cubzac

Magasin : 05 57 43 03 89

**Par soucis d'organisation, nous vous conseillons de
passer vos commandes au plus tôt.**

Uniquement au magasin

Dernier délai Samedi 16 décembre

Heures d'ouvertures :

du Mardi au samedi de 8h00 à 13h00 et de 15h30 à 19h30

Le dimanche 24 et 31 décembre **de 8h00 à 13h30**

Fermé :

**le lundi 25 et mardi 26 décembre
Le lundi 1er et mardi 2 janvier**

Nous vous souhaitons de Joyeuses Fêtes

L'instant apéritif

★Verrines cocktail

Fèves aux tomates marinées, crémeux et copeaux de parmesan. Saumon fumé mariné à la ciboulette et crémeux à l'aneth et oeuf de truite. Mini ratatouille acidulée, marinade de poivrons au pesto et chèvre. Crumble « Tex Mex » guacamole effeuillé de cabillaud aux herbes

16 Pièces

31,00 €

★Plateau Tapas Focaccia

Jambon Serrano, olive noire, concassée de tomates. Fromage Monchego, tomate confite, crème de basilic. Pancetta, piquillo, crème d'aubergine au mascarpone. Fromage Conté, tomate cerise, crème fromage moutarde

16 Pièces

24,00 €

★Plateau Quiches Apéritives

Champignons, Saumon, Tomates chèvre basilic, légumes, Fromages lardons

25 Pièces

17,00 €

Charcuterie fine de Noël

- ★Foie gras de canard mi-cuit au porto blanc 140,00 € le kg
- ★Galantine de dinde de Noël 32,00 € le kg
- ★Pâté en croute tout cochon aux pruneaux 34,20 € le kg
- ★Pâté en croute tout volaille 48,60 € le kg
- ★Boudin blanc au jus de truffes 21,00 € le kg
- ★Boudin blanc aux morilles 18,00 € le kg
- ★Crépinettes au cognac 18,20 € le kg
- ★Saucisses fines de Noël 15,60 € le kg

Entrées froides

- ★1/2 Langouste 25,80 € Pièce
- ★Saumon fumé 9,20 € les 100 grs

Entrées chaudes

- ★Bouchée à la reine 7,00 € Pièce
- ★Coquille Saint Jacques 5,80 € Pièce
- ★Tourte noix de Saint Jacques et ris de veau 6,40 € Pièce
- ★Escargots de Bourgogne 8,50 € la dz

Plats cuisinés Poissons

- ★Pavé de saumon et sa duchesse de noix de Saint Jacques 11,20 € par Pers
- ★Bar rôti aux écailles de pomme de terre 9,60 € par Pers

Plats cuisinés volailles et viandes

- ★Cuisse de chapon sauce forestière 16,80 € pour 2 Pers
- ★Coeur de ris de veau braisé au cognac 21,60 € par Pers
- ★Suprême de poularde sauce forestière 11,20 € Pièce
- ★Cuisse de canard confite 6,00 € Pièce

Accompagnements légumes

- ★Pommes de terre sautées cèpes et marrons 5,00 € Pièce
- ★Râpée de pomme de terre 3,00 € Pièce
- ★Gratin dauphinois 3,50 € Pièce
- ★Clafoutis de patate douce aux marrons 3,50 € Par pers
- ★Pomme dauphine (5 pièces) 3,50 € Par pers