

Volailles de Noël

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

★Dinde fermière (8/9 Pers.)	Poids-moyen-3,5/4.kg	22,20 € le kg
★Chapon fermier (9/10 Pers.).	Poids-moyen-3,3/3,8.kg	20,80 € le kg
★Mini Chapon LR (6/7 Pers.)	Poids-moyen-2,7/3,3.kg	21,60 € le kg
★Poularde fermière (6/7 Pers.)	Poids-moyen-2,7/3,3.kg	19,80 € le kg
★Pintade chaponnée (7/8 Pers.)	Poids-moyen-2,3/2,9.kg	25,80 € le kg
★Poulet de Bresse (6/7 Pers.)	Poids-moyen-2,4/2,8.kg	29,80 € le kg
★Pintade des Landes (5/6 Pers.)	Poids-moyen-1,9/2,4.kg	15,80 € le kg

Volailles désossées farcies

★Rôti de chapon farce fine et foie gras (10/12 Pers.)	31,80 € le kg
★Rôti de poularde farce fine et foie gras (7/8 Pers.)	28,60 € le kg
★Rôti de pintade farce fine et foie gras (6 Pers.)	31,80 € 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

C/F

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 14 décembre

Heures d'ouvertures :

Lundi, Vendredi et Samedi

de 8h00 à 13h00 et de 15h30 à 19h30

le mardi 24 et 31

de 8h00 à 17h00

Fermé :

le Mercredi 25 et Jeudi 26 décembre

Le Mercredi 1er et Jeudi 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 32,00 €

★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 26,40 €

★Plateau Tapas Focaccia végétarien

Guacamole-pickles d'oignon, crème fromage au chèvre-poivron, houmous carotte-curry, sauce pesto Rosso-olive.

16 Pièces 26,40 €

★Cocktail Mini-chou

Mini chou tartufata au parmesan, crumble

20 Pièces 24,00 €

Charcuterie fine de Noël

★Foie gras de canard mi-cuit au Sauternes 126,00 € le kg

★Galantine de dinde de Noël 32,00 € le kg

★Pâté en croute Richelieu foie gras de canard 48,60 € le kg

★Boudin blanc au jus de truffes 21,00 € le kg

★Crépinettes au cognac 18,20 € le kg

★Saucisses fines de Noël 15,60 € le kg

Entrées froides

★1/2 Langouste mayonnaise 19,90 € Pièce

★Saumon fumé 9,825 € les 100 grs

Entrées chaudes

★Bouchée à la reine 7,00 € Pièce

★Coquille Saint Jacques 6,00 € 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

★Lotte extra à l'Américaine 12,60 € par Pers

★Bar rôti aux écailles de pomme de terre 9,60 € par Pers

Plats cuisinés volailles et viandes

★Cuisse de chapon entière 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 6,80 € Pièce

Accompagnements légumes

★Tatin de courge butternut grillée, châtaigne et carotte jaune et patate douce 3,00 € Pièce

★Râpée de pomme de terre 3,00 € Pièce

★Gratin dauphinois 3,00 € Pièce

★Pomme dauphine (3 pièces) 3,00 € Par pers