

Nos plats cuisinés

| | |
|-------------------------------------|----------------|
| Filet de lotte à l'armoricaine | 7,50 € la part |
| Filet de St Pierre sauce minestrone | 7,50 € la part |
| Mijoté de sanglier grand veneur | 6,80 € la part |
| Civet de chevreuil aux cinq poivres | 6,80 € la part |
| Suprême de pintade farcie | 8,50 € la part |
| Chapon sauce forestière | 7,80 € la part |



Les légumes cuisinés

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| Pommes dauphines ou paillason (150g) | 1,80 € la part |
| Gratin dauphinois (250g) | 2,80 € la part |
| Poêlée forestière (100g) | 2,80 € la part |



Menu des Lutins

Feuilleté jambon fromage, filet de poulet sauce champignon, gratin, muffins
+ 1 surprise

12 €



Pour vos desserts glacés

Glaces de la Ferme du Bois Louvet, Bûches, Omelettes norvégiennes, Vacherin et Sorbets.



Toute l'équipe vous souhaite
de Joyeuses Fêtes de fin d'année !

HORAIRES DES FÊTES

Dimanche 23 et 30 de 9h00 à 13h00

Lundi 24 et 31 de 9h00 à 17h00

Fermé mardi 18 et 25 décembre et mercredi 26 et 2 janvier.

Impasse du stade - 14130 LE BREUIL EN AUGÉ
www.lesleveursdupaysdauge.fr



LES ELEVEURS
DU PAYS D'AUGE

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

Repas de fêtes des Eleveurs du Pays d'Auge

Joyeuses fêtes
de fin d'année



Commandez au 02 31 64 97 69
ou par email : lesleveursdupaysdauge@orange.fr

PRÉVOYEZ
VOS COMMANDES
10 jours à l'avance



Le foie gras mi cuit «fait maison» 92,00 € le kg
Foie gras frais à partir de 64,00 € le kg



Apéritifs/ cocktails

Pain surprise 30 parts 16,00 € pièce
 Pain surprise 45 parts 22,00 € pièce
 Mini francfort, boudin blanc ou créole 19,90 € le kg
 Cake moelleux saumon ou olive,
 Noix de St Jacques 3,00 € pièce
 Verrine 1,00 € pièce
 Canapés 0,60 € pièce
 Mini feuilletés 0,80 € pièce



Entrées froides

Terrine St Jacques au Montbazillac 24,60 € le kg
 Terrine saumon à l'oseille 23,90 € le kg
 Coquille avec médaillon de saumon ou surimi 3,80 € la pièce
 Galantine canard, faisan, oie,
 chevreuil et précieuse à partir de 21,50 € le kg
 Saumon fumé écossais 47,90 € le kg
 Feuilleté de crêpe 15,90 € le kg
 Terrine sanglier, chevreuil et faisan à partir de 18,80 € le kg
 Pâté en croute pintade 23,50 € le kg
 Ballottine de pintade ou volaille à partir de 16,20 € le kg



Les entrées chaudes

Lotte en brochette sauce fruits de mer 5,20 € la pièce
 Cassolette de filet de st Pierre sauce
 aux agrumes 4,80 € la pièce
 Cassolette d'écrevisses 4,80 € la pièce
 Escargot du Pré d'Auge 6,80 € les 12
 Feuilleté de canard aux figues 3,90 € la pièce
 Coquille St Jacques à la normande 4,95 € la pièce
 Bouchée à la reine 3,60 € la pièce
 Bouchée au ris veau 3,95 € la pièce
 Bouchée de la mer 3,90 € la pièce
 Boudin blanc nature 13,80 € le kg
 Boudin blanc truffé 19,90 € le kg



Côté boucherie

Les viandes du Pays d'Auge : crues

Le tournedos 38,60 € le kg
 La côte de bœuf 22,50 € le kg
 Le gigot d'agneau 22,90 € le kg
 Le rôti de veau Orloff 23,80 € le kg
 Le Ris de veau 45,50 € le kg
 Le rôti de veau marengo 23,20 € le kg
 Filet mignon de porc aux 2 fromages 20,90 € le kg
 Le rôti de porc orloff 13,40 € le kg
 Filet de canard périgourdin 22,90 € le kg
 Carré d'agneau 21,90 € le kg
 Gigot d'agneau au beurre d'escargots 26,90 € le kg



Les volailles fermières

Elles sont pesées entières, pour vous rendre service, nous les vidons automatiquement.
 Pensez à nous prévenir si vous les voulez entières.

La dinde 14,80 € le kg
 Le chapon 15,80 € le kg
 L'oie 15,80 € le kg
 Le canard 8,50 € le kg
 La canette 8,50 € le kg
 Magret de canard 19,50 € le kg
 Le pintadon 13,80 € le kg
 La pintade 9,80 € le kg
 La poularde 13,80 € le kg
 Pour obtenir une viande plus savoureuse, pensez à notre farce "maison"
 (abats, aux raisins ou aux marrons) 12,00 € le kg



Le gibier

Le rôti de sanglier 28,00 € le kg
 Le rôti de chevreuil 30,00 € le kg
 Le rôti de biche ou cerf 30,00 € le kg
 La gigue de chevreuil 26,00 € le kg
 Les sautés de gibier 22,00 € le kg
 Tournedos de gibier 35,00 € le kg
 La caille 3,20 € la pièce
 La caille farcie 3,90 € la pièce
 La crapaudine 4,50 € la pièce
 Le pigeon royal 12,50 € la pièce
 Le faisan (environ 1,20 kg) 30,00 € la pièce



Nous proposons aussi les volailles en rôti (déossées et farcies) à partir de 17 € le kg



Commandez au **02 31 64 97 69**
ou par email : leseleveursdupaysdauge@orange.fr



M. & Mme : _____ N° _____
 Email : _____
 Téléphone : _____

Réception souhaitée de votre commande

Date : _____ à partir de _____ heures

PRÉVOYEZ VOS COMMANDES 10 jours à l'avance

Le foie gras mi cuit «fait maison» 92,00 € le kg _____
Foie gras frais à partir de 64,00 € le kg _____

Apéritifs/ cocktails

Pain surprise 30 parts 16,00 € pièce _____
 Pain surprise 45 parts 22,00 € pièce _____
 Mini francfort, boudin blanc ou créole 19,90 € le kg _____
 Cake moelleux saumon ou olive, Noix de St Jacques 3,00 € pièce _____
 Verrine 1,00 € pièce _____
 Canapés 0,60 € pièce _____
 Mini feuilletés 0.80 € pièce _____

Entrées froides

Terrine St Jacques au Montbazillac 24,60 € le kg _____
 Terrine saumon à l'oseille 23,90 € le kg _____
 Coquille avec médaillon de saumon ou surimi 3,80 € la pièce _____
 Galantine canard, faisán, oie, chevreuil et précieuse à partir de 21,50 € le kg _____
 Saumon fumé écossais 47,90 € le kg _____
 Feuilleté de crêpe 15,90 € le kg _____
 Terrine sanglier, chevreuil et faisán à partir de 18,80 € le kg _____
 Pâté en croute pintade 23,50 € le kg _____
 Ballottine de pintade ou volaille à partir de 16,20 € le kg _____

Les entrées chaudes

Lotte en brochette sauce fruits de mer 5,20 € la pièce _____
 Cassolette de filet de St Pierre sauce aux agrumes 4,80 € la pièce _____
 Cassolette d'écrevisses 4.80 € la pièce _____
 Escargot du Pré d'Auge 6,80 € les 12 _____
 Feuilleté de canard aux figues 3,90 € la pièce _____
 Coquille St Jacques à la normande 4,95 € la pièce _____
 Bouchée à la reine 3,60 € la pièce _____
 Bouchée au ris veau 3,95 € la pièce _____
 Bouchée de la mer 3,90 € la pièce _____
 Boudin blanc nature 13,80 € le kg _____
 Boudin blanc truffé 19,90 € le kg _____

Côté boucherie

Les viandes du Pays d'Auge : crues

Les viandes du Pays d'Auge : crues
 Le tournedos 38,60 € le kg _____
 La côte de bœuf 22,50 € le kg _____
 Le gigot d'agneau 22,90 € le kg _____
 Le rôti de veau Orloff 23,80 € le kg _____
 Le Ris de veau 45,50 € le kg _____
 Le rôti de veau marengo 23,20 € le kg _____
 Filet mignon de porc aux 2 fromages 20,90 € le kg _____
 Le rôti de porc orloff 13,40 € le kg _____
 Filet de canard périgourdin 22,90 € le kg _____
 Carré d'agneau 21,90 € le kg _____
 Gigot d'agneau au beurre d'escargots 26,90 € le kg _____

Les volailles fermières

La dinde 14,80 € le kg _____
 Le chapon 15,80 € le kg _____
 L'oie 15,80 € le kg _____
 Le canard 8,50 € le kg _____
 La canette 8,50 € le kg _____
 Magret de canard 19,50 € le kg _____
 Le pintadon 13,80 € le kg _____
 La pintade 9,80 € le kg _____
 La poularde 13,80 € le kg _____
 Farce "maison" (abats, aux raisins ou aux marrons) 12,00€ le kg _____

Le gibier

Le rôti de sanglier 28,00 € le kg _____
 Le rôti de chevreuil 30,00 € le kg _____
 Le rôti de biche ou cerf 30,00 € le kg _____
 La gigue de chevreuil 26,00 € le kg _____
 Les sautés de gibier 22,00 € le kg _____
 Tournedos de gibier 35,00 € le kg _____
 La caille 3,20 € la pièce _____
 La caille farcie 3,90 € la pièce _____
 La crapaudine 4,50 € la pièce _____
 Le pigeon royal 12,50 € la pièce _____
 Le faisán (environ 1,20 kg) 30,00 € la pièce _____
 Nous proposons aussi les volailles en rôti (déossées et farcies) à partir de 17 € le kg _____

Nos plats cuisinés

Filet de lotte à l'armoricaine 7,50 € la part _____
 Filet de st pierre sauce minestrone 7,50 € la part _____
 Mijoté de sanglier grand veneur 6,80 € la part _____
 Civet de chevreuil aux cinq poivres 6,80 € la part _____
 Suprême de pintade farcie 8,50 € la part _____
 Chapon sauce forestière 7,80 € la part _____

Les Légumes cuisinés

Pommes dauphines ou paillason (150g) 1,80 € la part _____
 Gratin dauphinois (250g) 2,80 € la part _____
 Poêlée forestière (100g) 2,80 € la part _____

Menu des lutins

Feuilleté jambon fromage, filet de poulet sauce champignon, gratin, muffins 12,00 € unité _____

Desserts glacés

Glaces de la Ferme du Bois Louvet, Bûches, Omelettes norvégiennes, Vacherin et sorbets.