

Nos plats cuisinés

Médailon de lotte à l'armoricaine	7,80 € la part
Civet de sanglier grand veneur	6,80 € la part
Sauté de biche à l'armagnac	6,80 € la part
Confit de canard	6,80 € la part
Fricassé de faisan jus de marrons et chanterelles	6,80 € la part



Les légumes cuisinés

Pommes dauphines (150g)	2,50 € la part
Pommes paillasson (150g)	2,50 € la part
Pommes de terre grenailles (150g)	2,50 € la part
Gratin dauphinois (250g)	2,80 € la part
Poêlée forestière (100g)	2,80 € la part

Desserts glacés

Bûches glacées, omelettes norvégiennes, vacherin et sorbets.



Pratique !

Commandez vos desserts glacés directement à La Ferme du Bois Louvet : www.glaceduboislouvvet.fr ou tél : 02 32 57 66 76
RETIRER VOTRE COMMANDE À LA BOUCHERIE



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



HORAIRES DES FÊTES

Lundi 23 et 30 de 9h00 à 19h00

Mardi 24 et 31 de 9h00 à 17h00

Fermé dimanche 22 & 29 décembre et mercredi 25 & 01 et jeudi 02 janvier.

Impasse du stade - 14130 LE BREUIL EN AUGÉ
www.leseleveursdupaysdauge.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 : leseleveursdupaysdauge@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
 Verrine 1,00 € pièce
 Canapés 0,60 € pièce
 Mini feuilletés 0,80 € pièce



Entrées froides

Duo mousse d'oie et canard 20,90 € le kg
 Marbré saumon et saint jacques 23,90 € le kg
 Terrine aux saint jacques 23,90 € le kg
 Coquille avec médaillon de saumon 3,80 € la pièce
 Saumon fumé écossais : Le Borvo 53,80 € le kg
 Feuilleté de crêpe 15,90 € le kg
 Galantine : chevreuil, pintade, canard, faisan 22,50 € le kg
 Galantine volaille forestière 15,50 € le kg
 Galantine précieuse (fois gras) 25,20 € le kg
 Terrine sanglier, chevreuil et faisan 18,20 € le kg



Les entrées chaudes

Surprise foie gras et sa compote de pommes 4,60 € la pièce
 Croustillant de chapon forestier 3,80 € la pièce
 Escargot du Pré d'Auge 6,80 € les 12
 Coquille St Jacques à la normande 5,00 € la pièce

Bouchée à la reine 3,80 € la pièce
 Bouchée au ris veau 4,00 € la pièce
 Bouchée de la mer 4,00 € la pièce
 Boudin blanc nature 13,80 € le kg
 Boudin blanc truffé 19,90 € le kg
 Boudin blanc aux morilles 16,80 € 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 rôti de veau 19,80 € le kg
 Le gigot d'agneau 22,90 € le kg
 Le Ris de veau 45,50 € le kg



Nos spécialités

Le rôti de veau Orloff 23,80 € le kg
 Filet mignon de porc aux 2 fromages 20,90 € le kg
 Le rôti de porc orloff 13,40 € le kg
 Le rôti de porc aux morilles 15,80 € le kg
 Filet de canard périgourdin 24,90 € le kg
 Gigot d'agneau au beurre d'escargots 26,90 € le kg
 Melon savoyard 17,20 € le kg
 Le roti de dinde alsacien 17,20 € le kg



Les volailles fermières (+ 5 € du kg pour les avoir désossées et farcies façon rôti) *Elles sont pesées entières, pour vous rendre service, nous les vidons automatiquement.*

La dinde 14,80 € le kg
 Le chapon 15,80 € le kg
 L'oie 15,80 € le kg
 Le pintadon 13,80 € le kg
 La poularde 13,80 € le kg
 Le canard 8,50 € le kg
 La canette 9,50 € le kg
 La pintade 9,80 € le kg
 Le poulet 8,80 € le kg
 La poule 5,50 € le kg
 Le coq 6,30 € le kg



 Pour obtenir une viande plus savoureuse, pensez à notre farce "maison" (abats, aux raisins ou aux marrons) 14,00 € 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
 Magret de canard 19,50 € le kg
 Le pigeon royal 12,50 € la pièce
 Le faisan (environ 1,20 kg) 30,00 € la pièce

