



# BON DE COMMANDE

N°



**LES ELEVEURS  
DU PAYS D'AUGE**  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



Commandez au **02 31 64 97 69**  
ou par email : [leseleveursdupaysdauge@orange.fr](mailto:leseleveursdupaysdauge@orange.fr)

M. & Mme : \_\_\_\_\_

Email : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

## Réception souhaitée de votre commande

Date : \_\_\_\_\_ à partir de \_\_\_\_\_ heures

**PRÉVOYEZ VOS COMMANDES  
10 jours à l'avance**



### Foie gras

#### Foie gras mi-cuit

« fait maison »

92,00 € le kg \_\_\_\_\_

#### Foie gras frais

à partir de

64,00 € le kg \_\_\_\_\_

### Entrées froides

Délice nordique au saumon

4,90 € pièce \_\_\_\_\_

Terrine aux st jacques

24,60 € le kg \_\_\_\_\_

Coquille avec médaillon  
de saumon

3,80 € la pièce \_\_\_\_\_

Saumon fumé écossais

55,80 € le kg \_\_\_\_\_

Feuilleté de crêpe

15,90 € le kg \_\_\_\_\_

Galantine de chevreuil

25,50 € le kg \_\_\_\_\_

Galantine de pintade

22,50 € le kg \_\_\_\_\_

Galantine de canard

23,50 € le kg \_\_\_\_\_

Galantine de faisan

25,50 € le kg \_\_\_\_\_

Galantine de volaille

15,80 € le kg \_\_\_\_\_

Galantine précieuse (foie gras)

27,20 € le kg \_\_\_\_\_

Terrine de sanglier

18,20 € le kg \_\_\_\_\_

Terrine de chevreuil

18,20 € le kg \_\_\_\_\_

Terrine de faisan

18,20 € le kg \_\_\_\_\_



### Apéritifs/ cocktails

Pain surprise festif 60 toasts 30,00 € pièce \_\_\_\_\_

Pain surprise 30 toasts 18,00 € pièce \_\_\_\_\_

Pain surprise 45 toasts 24,00 € pièce \_\_\_\_\_

Mini francfort 19,90 € le kg \_\_\_\_\_

Mini boudin blanc 19,90 € le kg \_\_\_\_\_

Mini boudin créole 19,90 € le kg \_\_\_\_\_

Verrine 1,20 € pièce \_\_\_\_\_

Canapés 0,70 € pièce \_\_\_\_\_

Mini feuilletés/bouchées 0,90 € pièce \_\_\_\_\_

Planche apéro 4/6 pers. 20,00 € \_\_\_\_\_

### Les entrées chaudes

Escargot du Pré d'Auge 7,00 € les 12 \_\_\_\_\_

Coquille st jacques à la normande 5,10 € la pièce \_\_\_\_\_

Bouchée à la reine 4,10 € la pièce \_\_\_\_\_

Bouchée au ris veau 4,30 € la pièce \_\_\_\_\_

Bouchée de la mer 4,30 € la pièce \_\_\_\_\_

Cassolette boudin noir et pommes 3,80 € la pièce \_\_\_\_\_

Boudin blanc nature 14,80 € le kg \_\_\_\_\_

Boudin blanc aux girolles 18,80 € le kg \_\_\_\_\_

Boudin blanc truffé 23,90 € le kg \_\_\_\_\_

# Côté boucherie

## Les viandes du Pays d'Auge : crues

Le tournedos	39,90 € le kg	_____
La côte de bœuf	24,50 € le kg	_____
Le rôti de veau	20,80 € le kg	_____
Le gigot d'agneau	23,90 € le kg	_____
Le Ris de veau	48,50 € le kg	_____



## Nos spécialités

Le rôti de veau Noël	29,90 € le kg	_____
Le rôti de veau Orloff	23,90 € le kg	_____
Filet mignon de porc figues/foie gras	23,90 € le kg	_____
Le rôti de porc orloff	13,90 € le kg	_____
Le rôti de porc forestier	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	17,40 € le kg	_____
Epaule d'agneau en rôti au beurre d'ail	18,50 € le kg	_____



## Nos volailles \*

La dinde farcie façon rôti	26,80 € le kg	_____
Le chapon farci façon rôti	27,80 € le kg	_____
La dinde	14,80 € le kg	_____
Le chapon	15,80 € le kg	_____
L'oie	16,80 € le kg	_____
Le pintadon	15,80 € le kg	_____
La poularde	15,80 € le kg	_____
Le canard	10,50 € le kg	_____
La canette	11,50 € le kg	_____
La pintade	10,80 € le kg	_____
Le poulet	8,80 € le kg	_____
La poule	6,80 € le kg	_____
Le Coq	7,80 € le kg	_____



\* Les volailles sont pesées entières et ensuite préparées prêtes à cuire

Farce Maison abats

14,00 € le kg

\_\_\_\_\_

Farce Maison aux raisins

14,00 € le kg

\_\_\_\_\_

Farce Maison aux marrons

14,00 € le kg

\_\_\_\_\_

Farce Maison nature *sans alcool*

12,00 € le kg

\_\_\_\_\_

La caille

3,40 € la pièce

\_\_\_\_\_

La caille semi-désossée farcie

4,50 € la pièce

\_\_\_\_\_

Magret de canard

21,20 € le kg

\_\_\_\_\_

Le pigeon royal

12,50 € la pièce

\_\_\_\_\_

## Le gibier

Le rôti de sanglier

28,00 € le kg

\_\_\_\_\_

Le rôti de chevreuil

30,00 € le kg

\_\_\_\_\_

Le rôti de biche

30,00 € le kg

\_\_\_\_\_

Le rôti de cerf

30,00 € le kg

\_\_\_\_\_

La gigue de chevreuil

28,90 € le kg

\_\_\_\_\_

Sauté de sanglier

22,00 € le kg

\_\_\_\_\_

Sauté de chevreuil

22,00 € le kg

\_\_\_\_\_

Sauté de biche

22,00 € le kg

\_\_\_\_\_

Tournedos de sanglier

38,00 € le kg

\_\_\_\_\_

Tournedos de chevreuil

38,00 € le kg

\_\_\_\_\_

Tournedos de biche

38,00 € le kg

\_\_\_\_\_



## Nos plats cuisinés

Civet de sanglier G. veneur

6,80 € la part

\_\_\_\_\_

Civet de cerf et ses marrons

6,80 € la part

\_\_\_\_\_

Confit de cuisse de canard

6,80 € la part

\_\_\_\_\_

Chapon sauce forestière crémée

7,80 € la part

\_\_\_\_\_

Dos de Cabillaud beurre d'agrume

7,80 € la part

\_\_\_\_\_

Lotte aux douceurs d'automne

8,50 € la part

\_\_\_\_\_

## Les Légumes cuisinés

Pommes dauphines (150g)

2,50 € la part

\_\_\_\_\_

Pommes paillasson (150g)

2,50 € la part

\_\_\_\_\_

PdT grenailles (150g)

2,50 € la part

\_\_\_\_\_

Gratin dauphinois (250g)

2,80 € la part

\_\_\_\_\_

Poêlée forestière (100g)

2,80 € la part

\_\_\_\_\_

Haricots v. & tomates provencales

2,50 € la part

\_\_\_\_\_

## Fromages du Pays d'Auge

40,00 € le plateau

\_\_\_\_\_

