



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

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 (fois 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 _____

Cassiolette 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 <i>sans alcool</i>	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	_____
Sautés de sanglier	22,00 € le kg	_____
Sautés de chevreuil	22,00 € le kg	_____
Sautés 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 <i>sauce forestière crémée</i>	7,80 € la part	_____
Dos de Cabillaud <i>beurre d'agrumes</i>	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 <i>provençales</i>	2,50 € la part	_____

Fromages du Pays d'Auge	40,00 € le plateau	_____
--------------------------------	--------------------	-------

