

BON de COMMANDE

N°

M. & Mme : _____

Email : _____

Téléphone : _____

Pour le : _____ à partir de _____ heures

Apéritifs / cocktails

Pain surprise festif 60 toasts

Pain surprise 30 toasts

Pain surprise 45 toasts

Mini francfort

Mini boudin blanc ou créole

Verrine

Canapés

Mini feuilletés/bouchées

Planche apéro 4/6 pers.

Entrées froides

Bûche de truite

Terrine aux st jacques

Coquille avec médaillon de saumon

Saumon fumé écossais

Feuilleté de crêpe

Galantine : chevreuil pintade canard faisán

Galantine de volaille

Galantine précieuse (foie gras)

Terrine : sanglier chevreuil faisán

Les entrées chaudes

Escargot du Pré d'Auge

Coquille st jacques à la normande

Bouchée à la reine

Bouchée au ris veau

Bouchée à la St Jacques

Feuilleté boudin noir et pommes

Boudin blanc nature

Boudin blanc aux giroles

Boudin blanc truffé

Côté boucherie

Viandes du Pays d'Auge : crues

Rôti de bœuf

Rôti filet ou tournedos

La côte de bœuf

Le rôti de veau

Le gigot d'agneau

Le Ris de veau

Le gibier

Le rôti de sanglier

Le rôti de chevreuil

Le rôti de biche

Sautés de sanglier

Sautés de chevreuil

Sautés de biche

Tournedos de chevreuil

Tournedos de biche

38,90 € le kg

38,90 € le kg

38,90 € le kg

22,00 € le kg

22,00 € le kg

22,00 € le kg

42,90 € le kg

42,90 € le kg



Nos plats cuisinés

Civet de chevreuil Grand veneur

Civet de sanglier sauce poivrade

Poulet sauce forestière crémée

Lotte sauce américaine

8,90 € la part

8,90 € la part

7,90 € la part

8,50 € la part

Les Légumes cuisinés

Pommes dauphines (150g)

Pommes paillason (150g)

Pomme de terre grenailles (150g)

Gratin dauphinois (250g)

Poêlée forestière (100g)

2,50 € la part

2,50 € la part

2,50 € la part

2,80 € la part

2,80 € la part



Fromages du Pays d'Auge (pour 20 pers) 40,00 € le plateau

Camembert, Pont l'Évêque, Livarot, Neufchâtel, chèvre, Tomme de Normandie, Beurre



**LES ELEVEURS
DU PAYS D'AUGE**

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



Repas de fêtes des Eleveurs du Pays d'Auge

Toute l'équipe vous souhaite
de joyeuses fêtes et
une excellente année 2023



PRÉVOYEZ
VOS COMMANDES
10 jours à l'avance

HORAIRES DES FÊTES

Samedi 24 et 31 fermeture à 17h00

Magasin fermé le 25 Décembre et 1er janvier



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

Impasse du stade - 14130 LE BREUIL EN AUGE
www.leseleveursdupaysdauge.fr

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	20,80 € le kg
Mini boudin blanc	20,80 € le kg
Mini boudin créole	20,80 € le kg
Verrine	1,20 € pièce
Canapés	0,70 € pièce
Mini feuilletés/bouchées	0,90 € pièce
Planche apéro 4/6 pers.	20,00 €



Entrées froides

Bûche de truite	27,60 € le kg
Terrine aux st jacques	24,60 € le kg
Coquille avec médaillon de saumon	3,80 € la pièce
Saumon fumé écossais	59,80 € le kg
Feuilleté de crêpe	15,90 € le kg
Galantine de chevreuil	26,50 € le kg
Galantine de pintade	26,50 € le kg
Galantine de canard	26,50 € le kg
Galantine de faisan	26,50 € le kg
Galantine de volaille	18,80 € le kg
Galantine précieuse (foie gras)	29,50 € le kg
Terrine de sanglier	22,90 € le kg
Terrine de chevreuil	22,90 € le kg
Terrine de faisan	22,90 € le kg
Foie gras mi-cuit «fait maison»	selon arrivage



Les entrées chaudes

Escargot du Pré d'Auge	7,80 € les 12
Coquille St Jacques à la normande	5,80 € la pièce
Bouchée à la reine	4,20 € la pièce
Bouchée au ris veau	4,50 € la pièce
Bouchée à la St Jacques	4,80 € la pièce
Feuilleté boudin noir et pommes	4,10 € la pièce
Boudin blanc nature	14,80 € le kg
Boudin blanc aux girolles	18,80 € le kg
Boudin blanc truffé	24,60 € le kg



Côté boucherie

Les viandes du Pays d'Auge : crues

Rôti de bœuf	22,90 € le kg
Rôti filet / tournedos	42,90 € le kg
La côte de bœuf	25,80 € le kg
Le rôti de veau	21,90 € le kg
Le gigot d'agneau	24,50 € le kg
Le Ris de veau	52,60 € le kg



Nos spécialités

Le rôti de veau Noël (boudin-morilles crème)	29,90 € le kg
Le rôti de veau Orloff	24,95 € le kg
Filet mignon de porc pommes/chataignes	23,90 € le kg
Le rôti de porc figue/4 épices	16,80 € le kg
Gigot d'agneau au beurre d'escargots	26,90 € le kg
Epaule d'agneau en rôti au beurre d'ail	24,90 € le kg
La dinde farcie façon rôti	29,50 € le kg
Le chapon farci façon rôti	29,50 € le kg



Nos volailles entières

Toutes nos volailles sont pesées entières et ensuite préparées prêtes à cuire

La dinde	17,50 € le kg
Le chapon	17,50 € le kg
Le pintadon	18,50 € le kg
La poularde	18,50 € le kg
Le canard	11,90 € le kg
La pintade	12,50 € le kg
Le poulet	10,50 € le kg
La poule	7,20 € le kg
Le Coq	8,20 € le kg
Farce Maison champignons	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	4,50 € la pièce



Côté boucherie (suite)

Nos spécialités

Le rôti de veau Noël
Le rôti de veau Orloff
Filet mignon de porc pommes/chataignes
Le rôti de porc figue/4 épices
Gigot d'agneau au beurre d'escargots
Epaule d'agneau en rôti au beurre d'ail
La dinde farcie façon rôti
Le chapon farci façon rôti

Nos volailles entières *

La dinde
Le chapon
Le pintadon
La poularde
Le canard
La pintade
Le poulet
La poule
Le Coq
Farce Maison champignons
Farce Maison aux raisins
Farce Maison aux marrons
Farce Maison nature sans alcool
La caille

Le gibier

Le rôti de sanglier
Le rôti de chevreuil
Le rôti de biche
Sautés de sanglier
Sautés de chevreuil
Sautés de biche
Tournedos de chevreuil
Tournedos de biche

Nos plats cuisinés

Civet de chevreuil Grand veneur
Civet de sanglier sauce poivrée
Poulet sauce forestière crémée
Lotte sauce américaine

Les Légumes cuisinés

Pommes dauphines (150g)
Pommes paillasson (150g)
PdT grenailles (150g)
Gratin dauphinois (250g)
Poêlée forestière (100g)

Fromages du Pays d'Auge