

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 médaillasson de saumon

Saumon fumé écossais

Feuilleté de crêpe

Galantine : chevreuil pintade canard faisan

Galantine de volaille

Galantine précieuse (foie gras)

Terrine : sanglier chevreuil faisan

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 girolles

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

Sauté de sanglier

Sauté de chevreuil

Sauté 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

8,90 € la part

8,90 € la part

7,90 € la part

8,50 € la part



Les Légumes cuisinés

2,50 € la part

2,50 € la part

2,50 € la part

2,80 € la part

2,80 € la part

Pommes dauphines (150g)

Pommes paillasson (150g)

Pomme de terre grenailles (150g)

Gratin dauphinois (250g)

Poêlée forestière (100g)



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

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

Création : www.ensynam-communication.fr - Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Prix modifiables sans préavis - Images adobe stock - 12/2022



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
Pain surprise 30 toasts
Pain surprise 45 toasts
Mini francfort
Mini boudin blanc
Mini boudin 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 de chevreuil
Galantine de pintade
Galantine de canard
Galantine de faisан
Galantine de volaille
Galantine précieuse (foie gras)
Terrine de sanglier
Terrine de chevreuil
Terrine de faisан
Foie gras mi-cuit «fait maison»



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 girolles
Boudin blanc truffé



30,00 € pièce
18,00 € pièce
24,00 € pièce
20,80 € le kg
20,80 € le kg
20,80 € le kg
1,20 € pièce
0,70 € pièce
0,90 € pièce
20,00 €

27,60 € le kg
24,60 € le kg
3,80 € la pièce
59,80 € le kg
15,90 € le kg
26,50 € le kg
26,50 € le kg
26,50 € le kg
26,50 € le kg
18,80 € le kg
29,50 € le kg
22,90 € le kg
22,90 € le kg
22,90 € le kg
selon arrivage

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 pouarde 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 pouarde
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
Sauté de sanglier
Sauté de chevreuil
Sauté de biche
Tournedos de chevreuil
Tournedos de biche

Nos plats cuisinés

Civet de chevreuil Grand veneur
Civet de sanglier sauce poivrade
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