

Carte festive des Eleveurs 2025

Les préludes gourmands :

Pain surprise classique 48 toasts	30.00€
Verrines	1.20€
Canapés	0.70€
Amuse-bouches salés	1.00€
Navette	1.00€
Planche charcuterie	20.00€
Planche apéro	25.00€
Feuilleté crêpes en toast	30.00€
Planche festive 400g (2-4p) (foie gras, chiffonnade de jambon, pâté en croûte, tomme de brebis)	25.00€



Foie gras

128.00€ le kg

Les Joyeuses mise en route :

Galantine de volaille ou chevreuil	22.80€ le kg
Galantine faisan ou pintade	29.20€ le kg
Galantine précieuse au foie gras	30.30€ le kg
Terrine crevettes/gambas/homard	26.90€ le kg
Saumon fumé écossais	62.30€ le kg
Terrine chevreuil ou sanglier	22.90€ le kg
Terrine de canard	31.50€ le kg
Feuilleté de crêpe	16.90€ le kg
Coquilles St Jacques	6.20€ la pièce
Bouchée à la reine	4.20€ la pièce
Bouchée aux ris de veau	5.20€ la pièce
Bouchée de la mer	5.50€ la pièce
Cocotte d'escargots aux cèpes	6.50€ la pièce



Les spécialités de fête :

Rôti de veau en fête (boudin-morilles-crème)	29.90€ le kg
Rôti de porc en noce (figues-foie gras)	18.80€ le kg
Rôti de porc du réveillon (pain d'épices-4 épices ou miel-mandarine)	16.80€ le kg
Boudin blanc truffé	28.90€ le kg
Gigot d'agneau beurre escargot	32.90€ le kg
Epaule d'agneau en rôti beurre à l'ail	29.90€ le kg
Rôti sanglier ou biche	38.90€ le kg
Tournedos biche	42.90€ le kg



Les volailles :

La dinde	18.50€ le kg
Le chapon	18.50€ le kg
Le pintadon	20.50€ le kg
La poularde	20.50€ le kg
Le canard	11.90€ le kg
La canette	14.80€ le kg
L'oie	27.30€ le kg
La caille	5.50€ la pièce
La caille farcie	6.50€ la pièce
Rôti de dinde farci	29.90€ le kg
Rôti de chapon farci	29.90€ le kg



La farce :

Nature	16.00€ le kg
Raisin armagnac ou Marrons	18.00€ le kg
Épices de Noël ou Pomme Pommeau	18.00€ le kg
Forfait volaille farcie	9.00€ la pièce



Les plats cuisinés :

Sauté de biche grand veneur	8.90€ la part
Civet de sanglier sauce poivre	8.90€ la part
Délice de veau forestier	8.90€ la part
Fricassé de dinde miel-noix	8.90€ la part

Les accompagnements :

PDT dauphines / paillasson / grenailles 150g	3.00€ la part
Gratin dauphinois 250g	3.00€ la part
Ecrasé pomme de terre crème d'Isigny 150g	3.00€ la part

Les fromages :

Plateau de Noël 10 personnes (Camembert, Pont l'évêque, Tomme, Chèvre cendrée, Morbier et beurre)	20.00€
---	--------



Les desserts : Vous pouvez commander les glaces du Bois Louvet sur www.glaceduboislouvvet.fr et les récupérer chez nous.

Durant la période des fêtes :

Ouvert le :
Mardi 23 & 30 décembre
9h – 19h

Ouvert le :
Mercredi 24 & 31 décembre
9h – 17h

Fermé le :
Jeudi 25 décembre
Jeudi 1^{er} janvier

leseleveursdupaysdauge@gmail.com
02.31.64.97.69
www.leseleveursdupays.fr

Et n'oubliez pas « La Réserve » disponible 24h/24, 7j/7