

Les plats cuisinés :

Civet de chevreuil Grand Veneur 300g	8,90 € la part
Civet de sanglier sauce poivrade 300g	8,90 € la part
Filet de Lotte sauce américaine 250g	10,30 € la part
Pavé de saumon sauce beurre blanc 250 g	8,40 € la part
Chapon sauce morilles 250 g	7,90 € la part
Paupiette de poulet forestier 250 g	8,50 € la part



Les accompagnements :

Les pomme de terre (dauphines, paillasson ou grenailles) 150g	3,00 € la part
Le gratin dauphinois 250g	3,00 € la part
La garniture forestière 120g	3,00 € la part
Le risotto forestière 120g	3,00 € la part



Les fromages :

Plateau pour 4 personnes	10 €
(Camembert, chèvre cœur figue, Gouda pesto vert, Morbier)	

Les desserts :



Glaces de la Ferme du Bois Louvet

Vous pouvez commander vos glaces de la Ferme Du Bois Louvet directement sur le site www.glaceduboislouvvet.fr
(Bûches glacées, Omelettes Norvégiennes, Vacherin et/ou sorbets),
et venir les récupérer en magasin afin de les déguster.



LA PÉRIODE DE FÊTES : Jours d'ouverture :

Dimanche 24/12 et 31/12 de 9h à 16h

Jours de fermeture :

Mardi 19, 26/12 et 02/01, Jeudi 21 et 28/12
Lundi 25/12 et 01/01.



Impasse du stade - 14130 LE BREUIL EN AUGÉ
www.lesleveursdupaysdauge.fr



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 de fin d'année !

PRÉVOYEZ
VOS COMMANDES
10 jours à l'avance



Commandez au 02 31 64 97 69
ou par email : leseleveursdupaysdauge@gmail.com

Les Préludes Gourmands :

Pain surprise 45 toasts	24€
Pain surprise gourmand 45 toasts	30€
Verrine	1.20€
Canapés	0.70€
Amuse-bouche salés	1.00€
Planche apéro 4/6 pers.	20€
Saucisse cocktail (francfort, blanc ou/et créole)	20.80€/kg



Le somptueux foie gras :

Mi-cuit « fais maison » selon fabrication

Les Joyeuses mises en route :

Froides :

Buche de truite	27.90€/kg
Galantine volaille	18.80€/kg
Galantine précieuse au foie gras	29.50€/kg
Galantine faisan ou pintade	26.90€/kg
Galantine chevreuil ou canard	24.50€/kg
Terrine aux Saint Jacques	24.60€/kg
Terrine à la Crevette, Gambas et Homard	26.50€/kg
Saumon fumé écossais	61.20€/kg
Terrine de chapon	23.90€/kg
Terrine chevreuil ou sanglier	22.90€/kg
Feuilleté de crêpe	15.90€/kg



Chaudes :

Croustillant forestier au chapon	4.40€/unité
Feuilleté de St Jacques et poireaux	5.20€/unité
Coquilles St Jacques à la normande	5.80€/unité
Bouchée à la reine	4.20€/unité
Bouchée aux ris veau	4.50€/unité
Escargots du Pré d'Auge	11.20€/les12

Les spécialités de fêtes :



Les viandes :

Le rôti de veau en fête (boudin-morilles-crème)	29,90 €/kg
Le rôti de bœuf festif (truffe-foie gras)	43,90 €/kg
Le filet mignon en noce (figue-foie gras)	23,90 €/kg
Le rôti de porc du réveillon (miel-4 épices)	16,80 €/kg
Boudin blanc truffé	24,60 €/kg
Le gigot d'agneau au beurre d'escargot	30,90 €/kg
L'épaule d'agneau en rôti au beurre à l'ail	25,90 €/kg
La dinde farcie façon rôti	29.50 €/kg
Le chapon farci façon rôti	29.50 €/kg
La pintade farcie façon rôti	21.25 €/kg



Le gibier :

Le rôti de sanglier, chevreuil ou biche	38,90 €/kg
Tournedos de biche	42,90 €/kg



Les volailles entières : Toutes nos volailles sont pesées entières et ensuite prêtes à cuire

La dinde	17,50 €/kg
Le chapon	17,50 €/kg
Le pintadon	18,50 €/kg
La poularde	18,50 €/kg
La caille	5,00 €/kg
Forfait volaille farcie	+ 7,00 €



Les farces :

Farce maison nature	12,00 €/kg
Farce maison orné (champignons, raisin ou marrons)	14,00 €/kg



Les habituels :



Les viandes :

Rôti de bœuf	24,90 €/kg
Rôti filet/tournedos	44,90 €/kg
Côte de bœuf	27,80 €/kg
Rôti de veau	22,90 €/kg
Gigot d'agneau	28,50 €/kg
Ris de veau	52,60 €/kg
Boudin blanc nature	14,80 €/kg
Rôti de veau orloff	24.95 €/kg

Les volailles :

Le canard	12,90 €/kg
La canette	15,20 €/kg
Le poulet	10,50 €/kg
La poule	7,20 €/kg
Le coq	8,20 €/kg
La pintade	12,50 €/kg