

Nos plats cuisinés

Civet de sanglier grand veneur
Civet de chevreuil grand veneur
Confit de cuisse de canard
Chapon sauce forestière crémée

6,80 € la part
6,80 € la part
6,80 € la part
7,80 € la part



Les légumes cuisinés

Pommes dauphines (150g)
Pommes paillasson (150g)
Pommes 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



Desserts glacés



Bûches glacées pour 6 personnes
• Framboise/Passion
• Caramel beurre salé/ Mûre sauvage
• Chocolat / Mandarine
• Nougat / Framboise

22,00 € la bûche
22,00 € la bûche
22,00 € la bûche
22,00 € la bûche

Pot de glace sorbet 500 ml
Citron, pomme, mandarine, poire, framboise, caramel, vanille, mangue.

6,00 € le pot

 Toute l'équipe vous souhaite
de Joyeuses Fêtes de fin d'année ! 

HORAIRES DES FÊTES

Mardi 22, Mercredi 23 & Mardi 29, Mercredi 30
de 9h00 à 19h00
Jeudi 24 et 31 de 9h00 à 17h00
Le Dimanche 27 de 9h à 13h



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

Création : www.erisnam-communication.fr - Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Prix modifiables sans préavis - Images adobe stock - 12/2020



LES ELEVEURS
DU PAYS D'AUGE
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



Repas de fêtes des Eleveurs du Pays d'Auge

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@orange.fr



Le foie gras mi-cuit «fait maison» 92,00 € le kg
Foie gras frais à partir de 64,00 € le kg



Apéritifs/cocktails

Pain surprise 30 parts	16,00 € pièce
Pain surprise 45 parts	22,00 € pièce
Mini francfort, boudin blanc ou créole	19,90 € le kg
Verrine	1,00 € pièce
Canapés	0,60 € pièce
Mini feuilletés	0,80 € pièce
Planche apéro 4/6 pers. à partir de <i>Jambon sec, saucisson, terrines, olives, fromages...</i>	20,00 € pièce



Entrées froides

Fraîcheur de Noël (crevettes/saumon)	4,90 € pièce
Terrine aux saint jacques	24,60 € le kg
Coquille avec médaillon de saumon	3,80 € la pièce
Saumon fumé écossais : Le Borvo	53,80 € le kg
Feuilleté de crêpe	15,90 € le kg
Galantine : chevreuil, pintade, canard, faisant	22,50 € le kg
Galantine volaille	15,50 € le kg
Galantine précieuse (foie gras)	25,20 € le kg
Terrine sanglier, chevreuil et faisant	18,20 € le kg



Les entrées chaudes

Escargot du Pré d'Auge	6,90 € les 12
Coquille St Jacques à la normande	4,95 € la pièce
Bouchée à la reine	3,90 € la pièce
Bouchée au ris veau	4,10 € la pièce
Bouchée de la mer	4,10 € la pièce



Boudin blanc nature	13,80 € le kg
Boudin blanc truffé	19,90 € le kg
Boudin blanc aux girolles	17,80 € 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	45,80 € le kg



Nos spécialités

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 aux morilles	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

(+ 5 € du kg pour les avoir désossées et farcies façon rôti)
Elles sont pesées entières, pour vous rendre service, nous les vidons automatiquement.

La dinde	14,80 € le kg	La canette	10,50 € le kg
Le chapon	15,80 € le kg	La pintade	9,80 € le kg
L'oie	15,80 € le kg	Le poulet	8,80 € le kg
Le pintadon	13,80 € le kg	La poule	6,50 € le kg
La poularde	13,80 € le kg	Le coq	6,80 € le kg
Le canard	9,50 € le kg		

Pour obtenir une viande plus savoureuse, pensez à notre farce "maison"
 (abats, aux raisins ou aux marrons) 14,00 € le kg

La caille	3,20 € la pièce
La caille farcie	3,90 € la pièce
La crapaudine	4,50 € la pièce
Magret de canard	19,50 € 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 ou cerf	30,00 € le kg
La gigue de chevreuil	26,00 € le kg
Les sautés de gibier	22,00 € le kg
Tournedos de gibier	35,00 € le kg