

Nos plats cuisinés

Civet de sanglier grand veneur	6,80 € la part
Civet de chevreuil grand veneur	6,80 € la part
Confit de cuisse de canard	6,80 € la part
Chapon sauce forestière crémée	7,80 € la part



Les légumes cuisinés

Pommes dauphines (150g)	2,50 € la part
Pommes paillason (150g)	2,50 € la part
Pommes de terre grenailles (150g)	2,50 € la part
Gratin dauphinois (250g)	2,80 € la part
Poêlée forestière (100g)	2,80 € la part



Desserts glacés

Bûches glacées pour 6 personnes

• Framboise/Passion	22,00 € la bûche
• Caramel beurre salé/ Mûre sauvage	22,00 € la bûche
• Chocolat / Mandarine	22,00 € la bûche
• Nougat / Framboise	22,00 € la bûche



Pot de glace sorbet 500 ml	6,00 € le pot
<i>Citron, pomme, mandarine, poire, framboise, caramel, vanille, mangue.</i>	



**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



**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 20.00 € pièce
Jambon sec, saucisson, terrines, olives, fromages...



Entrées froides

Fraicheur 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, faisan 22,50 € le kg
 Galantine volaille 15,50 € le kg
 Galantine précieuse (foie gras) 25,20 € le kg
 Terrine sanglier, chevreuil et faisan 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 figures/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

