



### 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 gigole de chevreuil   | 28,90 € le kg |
| Les sautés de gibier     | 22,00 € le kg |
| Tournedos de gibier      | 38,00 € le kg |

Sauce grand veneur pour accompagner le gibier 12,95 € le kg

### Nos plats cuisinés

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| Civet de sanglier grand veneur    | 6,80 € la part |
| Civet de cerf et ses marrons      | 6,80 € la part |
| Confit de cuisse de canard        | 6,80 € la part |
| Chapon sauce forestière           | 7,80 € la part |
| Dos de cabillaud beurre d'agrumes | 7,80 € la part |
| Lotte aux douceurs d'automne      | 8,50 € 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 |
| Haricots verts et tomates provençales | 2,50 € la part |

**Fromages du Pays d'Auge** (Plateau pour 20 pers) 40,00 € le plateau  
Camembert, Pont l'Évêque, Livarot, Neufchâtel, chèvre, Tomme de Normandie, Beurre

Toute l'équipe vous souhaite  
une excellente année 2022

### HORAIRES DES FÊTES

Ouverture exceptionnelle  
Les jeudi 23 et 30 décembre de 9h00 à 19h00  
**Vendredi 24 et 31 fermeture à 17h00**  
Magasin fermé le 25 Décembre et 1er janvier

Impasse du stade - 14130 LE BREUIL EN AUGE  
[www.lesleveursdupaysdauge.fr](http://www.lesleveursdupaysdauge.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 : [lesleveursdupaysdauge@orange.fr](mailto:lesleveursdupaysdauge@orange.fr)



## Foie gras

**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 festif 60 toasts 30,00 € pièce  
*foie gras, jambon Serrano, saumon, viande de grisons, fromage frais, rillette homard.*  
 Pain surprise (Charcutier) 30 toasts 18,00 € pièce  
 Pain surprise (Charcutier) 45 toasts 24,00 € pièce  
 Mini francfort, boudin blanc ou créole 19,90 € le kg



Verrine 1,20 € pièce  
 Canapés 0,70 € pièce  
 Mini feuilletés / bouchées 0,90 € pièce  
 Planche apéro 4/6 pers. à partir de 20.00 € pièce  
*Jambon sec, saucisson, terrines, olives, fromages...*

## Entrées froides



Délice Nordique au 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 55,80 € le kg  
 Feuilleté de crêpe 15,90 € le kg



Galantine : chevreuil, faisan 25,20 € le kg  
 Galantine : canard, 23,50 € le kg  
 Galantine : pintade, 22,50 € le kg  
 Galantine volaille 15,80 € le kg  
 Galantine précieuse (fois gras) 27,20 € le kg  
 Terrine sanglier, chevreuil et faisan 18,20 € le kg



## Les entrées chaudes

Escargot du Pré d'Auge 7,00 € les 12  
 Coquille St Jacques à la normande 5,10 € la pièce  
 Bouchée à la reine 4,10 € la pièce  
 Bouchée au ris veau 4,30 € la pièce  
 Bouchée de la mer 4,30 € la pièce  
 Cassolette boudin noir et pommes 3,80 € la pièce



Boudin blanc nature 14,80 € le kg  
 Boudin blanc aux girolles 18,80 € le kg  
 Boudin blanc truffé 23,90 € 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 48,50 € le kg



### Nos spécialités

Le rôti de veau Noël (*boudin-morilles crème*) 29,90 € le kg  
 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 forestier 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 (*Toutes nos volailles sont pesées entières et ensuite préparées prêtes à cuire.*)

La dinde *farciée façon rôti* 26,80 € le kg  
 Le chapon *faci façon rôti* 27,80 € le kg  
 La dinde 14,80 € le kg  
 Le chapon 15,80 € le kg  
 L'oie 16,80 € le kg  
 Le pintadon 15,80 € le kg  
 La poularde 15,80 € le kg  
 Le canard 10,50 € le kg  
 La canette 11,50 € le kg  
 La pintade 10,80 € le kg  
 Le poulet 8,80 € le kg  
 La poule 6,80 € le kg  
 Le coq 7,80 € le kg



La caille 3,40 € la pièce  
 La caille *semi-désossée farcie* 4,50 € la pièce  
 Magret de canard 21,20 € le kg  
 Le pigeon royal 12,50 € la pièce

Pour obtenir une viande plus savoureuse, pensez à notre farce fine "maison" abats aux raisins ou aux marrons : forfait 7 € par volaille - nature (sans alcool) : forfait 6 €