



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	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 paillasson (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'Evêque, Livarot, Neufchâtel, chèvre, Tomme de Normandie, Beurre

40,00 € le plateau

Création : www.ervnam-communication.fr - Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Prix modifiables sans préavis - Images adobe stock - 12/2021

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.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



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 Jambon sec, saucisson, terrines, olives, fromages...	20 .00 € pièce



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, faisant	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 faisant	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

14,80 € le kg
18,80 € le kg
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 (<i>boudin-morilles crème</i>)	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 <i>farci façon rôti</i>	26,80 € le kg
Le chapon <i>faci façon rôti</i>	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 pouarde	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 <i>semi-désossée farcie</i>	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 €