Volailles de Noël

Farcies prêtes à rôtir "Farce cuisinée"

Chaire fine, marrons, boudins blancs etc...

★Dinde fermière (7/8Pers.)	Poids-moyen-3,5/4.kg	24,20 € le kg
★Chapon fermier (9/10 Pers.).	Poids-moyen-3,3/3,8.kg	23,50 € le kg
★Mini Chapon LR (6/7 Pers.)	Poids-moyen-2,7/3,3.kg	25,40 € le kg
★Poularde fermière (6/7 Pers.)	Poids-moyen-2,7/3,3.kg	21,00 € le kg
★Pintade chaponnée (7/8 Pers.)	Poids-moyen-2,3/2,9.kg	28,50 € le kg
★Poulet de Bresse (6/7 Pers.)	Poids-moyen-2,4/2,8.kg	35,90 € le kg
★Pintade des Landes (5/6 Pers.)	Poids-moyen-1,9/2,4.kg	17,20 € le kg

Volailles désossées farcies

★Rôti de chapon farce fine et foie gras (10/12 Pers.)	32,80 € le kg
★Rôti de poularde farce fine et foie gras (7/8 Pers.)	39,20 € le kg
★Rôti de pintade farce fine et foie gras (6 Pers.)	31,80 € le kg

Nos Traditionnels

★Roulé de magret séché au foie gras
★Foie mi cuit de 200 gr
★Figues au foie gras
★Gésiers de canard confits

C/F
CHARCUTERIE DES FAMILLES

Virginie et Hervé Beyrolle
118 Rue Nationale 33240 Saint André de Cubzac
Magasin : 05 57 43 03 89

Par soucis d'organisation, nous vous conseillons de passer vos commandes au plus tôt.
Uniquement au magasin

Dernier délai Samedi 19 décembre pour Noël,
Samedi 26 Décembre pour le 31 décembre

Heures d'ouvertures :

Du Mardi au Samedi
de 8h00 à 13h00 et de 15h30 à 19h30
le Jeudi 24 et 31
de 8h00 à 17h00

Fermé :

Vendredi 25 décembre
Vendredi 1er au lundi 4 janvier

Nous vous souhaitons de Joyeuses Fêtes

L'instant apéritif

★Plateau Tapas Pain Focaccia
Jambon Serrano, olive noire, concassée de tomates
Fromage Monchego, tomate confite, crème de basilic
Pancetta, piquillo, crème d'aubergine au mascarpone
Fromage Comté, tomate cerise, crème fromage moutarde
16 Pièces — **28,00 €**

★Plateau Tapas Pain Focaccia végétarien
Guaccamole-pickles d'oignon
Crème fromage au chèvre-poivron
Houmous carotte-curry Pesto
Rosso-olive
16 Pièces — **28,00 €**

★Mini-chou croquant à l'escargot de Bourgogne et croustillant de gambas
Friands chair fine crépinette et champignons
10 Pièces de chaque, Soit 20 Pièces — **19,60 €**

Charcuterie fine de Noël

★Foie gras de canard mi-cuit vin Moelleux	**128,60 € le kg**
★Galantine de dinde de Noël	**32,00 € le kg**
★Pâté en croute Richelieu foie gras de canard	**48,60 € le kg**
★ Boudin blanc truffe noire 1%	**25,60 € le kg**
★Boudin blanc Porto	**17,80 € le kg**
★Crépinettes au cognac	**19,20 € le kg**
★ Saucisses fines de Noël	**15,60 € le kg**

Entrées froides

★1/2 Langouste mayonnaise	**19,90 € Pièce**
★ Saumon fumé	**9,90€ les 100 grs**

Entrées chaudes

★Bouchée à la reine	**7,00 € Pièce**
★Coquille Saint Jacques	**6,00 € Pièce**
★Escargots de Bourgogne	**8,50 € la dz**

Plats cuisinés Poissons

★ Lotte extra à l'Américaine	**14,00 € par Pers**
★ Tournedos de saumon nori au cœur de noix de Saint Jacques	**12,00 € par Pers**

Plats cuisinés volailles et viandes

★Tournedos de 3 volailles, et son centre de foie gras de canard champegnuel (filet canard, pintade, poulet)	**13,80 € par Pers**
★Croustillant de cuisse de canard confite foie gras de canard etcèpes	**13,20€ par Pers**
★Suprême de poularde farce fine d'aiguillette et foie gras de canard SaucePérigourdine	**13,20€ Pièce**
★Coeur extra de Ris de veau braisé sauce Périgourdine	**32,00€ par Pers**

Accompagnements légumes

★Tatin de courge butternut grillée, châtaigne et carotte jaune et patate douce	3,00 € Pièce
★Clafoutis de pomme de terre et cèpes	**4,00 € Pièce**
★Gratin dauphinois	**3,00 € Pièce**
★Pommes dauphines (3 pièces)	**3,00 € par Pers**