

Menu à 34, 90 euros

#### Apéritifs:

Une mini bouchée au chorizo Une mini bouchée aux champignons Un œuf de Noël, St Jacques et mandarine



Foie gras maison

ΟL

Fantastique de St Jacques

#### Entrées chaudes :

Délice de crevettes au Chablis

ΟL

Cassolette de ris de veau et morilles

#### Cœurs de repas :

Poularde sauce Périgord aux figues confites

οι

Civet de chevreuil sauce aux cinq baies

#### Accompagnements:

Timbale d'écrasé de pommes de terre, patates douces et marrons

OU

Fondant de tomates et ratatouille

Les commandes sont possibles jusqu'au mercredi 17 décembre pour les fêtes de noël et du nouvel an, nous pouvons les arrêter plus tôt en fonction de la disponibilité des produits.

Pensez à réserver à l'avance.

# a arte

. 9	•					
Mini bouché Saumon et	S: Se au chorizo . Se aux champio artichaut en bœuf et com	gnons verrine			0,	85€/pièce 60€/pièce
Verrine de	froides: butternut et foie gras et	_				
Délice de co Cassolette Saint Jac Escargots a	chaudes revettes au C de ris de veau ques en feuille de Bourgogne t Jacques à	hablis et morille eté très gros	- <u>La</u> bel ro	∪ge		40€/par 40€/par a douzaine
Poularde sa Cabillaud sa Magret de Chapon sau	de repas : auce Périgora auce chorizo canard sauce ace Sauterne	aux figue foie gras s et cèpes	et figues .		10, 10,	60€/par .30€/par 90€/par
Timbale d'éc	agnement rasé de pomme e tomates et	es de terre,				

Les commandes sont possibles jusqu'au mercredi 17 décembre pour les fêtes de noël et du nouvel an, nous pouvons les arrêter plus tôt en fonction de la disponibilité des produits. Pensez à réserver à lavance.



## a Carte de nos fromages

Cette année, notre rayon fromage se pare de ses plus beaux atouts pour vos tables de fête!

Découvrez nos nouveautés festives : Sapic Blanc, Étoile à la Truffe Noire,
Montagne Noir et Berrylizz, de délicieuses créations
qui raviront les amateurs de bons fromages.

aissez-vous tenter par nos beurres aromatisés: ail et fines herbes, piment d'Espelette et beurre à la truffe, parfaits pour accompagner vos plats et apéritifs de Noël.

Et ne manquez pas notre sélection spéciale fêtes :
Brie à la Truffe, Barisien Truffé, Tomme de Chèvre, Brebis
à la Truffe et un surprenant fromage au lait de coco
pour une touche d'originalité.

Commandes de plateaux de fromages:

Les commandes sont indispensables

pour la réalisation de vos plateaux (minimum 4 personnes).

Elles sont ouvertes jusqu'au dimanche 21 décembre, dernier délai.

Pensez à conserver votre numéro de commande

pour venir récupérer votre plateau le jour J.

Des produits d'exception pour des fêtes gourmandes, conviviales et pleines de saveurs!





### es volailles festives

#### Entières ou désossées Natures ou farcies

Chapon 100% végétal

Chapon fermier label rouge

Petit Chapon

Poularde fermière

Pintade fermière

Dinde fermière label rouge

Pintade chaponnée

Caille impériale

Oie fermière

Poulet de Bresse

Poularde de Bresse

Carnard entier

Canette







#### Les Rôtis de Canard



Rôti magret au foie gras Rôti magret au piment d'Espelette Rôti magret au miel



#### Le Gibier



Sanglier sans os
Gigue de chevreuil avec os
Gigue de chevreuil sans os
Biche/Cerf



#### Les farces



Farce foie gras
Farce Morilles
Farce aux fruits
Farce forestière



- ✓ Prises des commandes uniquement au magasin.
  - ✓ Paiement à la réservation pour la partie traiteur.
  - ✓ Les remises C = ne s'appliquent pas sur la partie traiteur.
  - Verci de venir avec votre numéro de commande le jour du retrait.
  - ✓ Dans la limite des stocks disponibles.



#### Contact:

boucherieorleanaise@gmail.com

02.38.42.74.94

IIII route Nationale 20 - 45770 SARAN Rond-point du cinéma

#### oraires d'ouverture:

Du lundi au samedi de 9h à 19h30 sans interruption
Dimanche de 9h à 12h30

#### Ouvertures exceptionnelles:

Mercredi 24 décembre : 9h à 15h Jeudi 25 décembre : magasin fermé

Mercredi 31 décembre : 9h à 15h Jeudi 1 janvier : magasin fermé