

LES APÉRITIFS

- Mini boudins blancs et noirs
- Saumon fumé
- Rillettes de poissons
- Celti Croc (chips de sarrasin nature, curry/sésame...)
- Pâtés festifs (ail/figues, ail/tomates séchées, campagne aux marrons, rillettes de canard ou d'oie...)



LES ENTRÉES



- Coquilles d'escargots traditionnelles au beurre persillé
- Escargots courts bouillonnés (à cuisiner selon vos goûts)
- Saumon fumé et gravlax
- Boudins blancs et noirs de porc (tartelettes, verrines...)

LES ACCOMPAGNEMENTS



- **LÉGUMES DE SAISON :**
mâche, endives, courges, champignons de Paris, pleurotes, shitakés...
- Conserves de marrons des Cévennes

LES GOURMANDISES

- Les confits (oignons / vinaigre balsamique, figues/vinaigre balsamique, figues/gingembre)
- Notre sélection de chocolats gourmands : (truffes, coffret dégustation...)
- Les bonbons & crèmes caramel beurre salé
- La confiture de Noël
- Les pains d'épices du GAEC LE GAULOIS



NOS VOLAILLES FERMIÈRES

- | | | |
|---|--------------------------|------------|
| • Chapon | 3 à 4kg pour 7 à 12 pers | 22.50 €/kg |
| • Pintade chaponnée | | 15.60 €/kg |
| • Pintade | 1.7 à kg pr 6 à 8 pers | 12,60 €/kg |
| • Poularde | | 19.80 €/kg |
| • Dinde | | |
| Grise | | 19 €/kg |
| Noire | | 21€/kg |
| • Poulet | | |
| Rôti de poulet | | 20.50€/kg |
| Cuisses farcies | | 16.50€/kg |
| • Coq à l'ancienne | 3 à 3.5kg | 15.50 €/kg |
| • Poule au pot | | |
| • Oie (Série limitée) | | 21 €/kg |
| • Canard / Canette | | 11.90 €/kg |
| • Lapin : Paupiettes nature ou pruneaux, rôti de lapin nature ou pruneaux | | |

Pensez à réserver !



NOS VIANDES & FARCES

- **Veau :** Rôti Orloff (Bacon & Fromage)
- **Agneau :** Épaule, Gigot, Carré de côtes entiers
- **Porc :**
Rôti Orloff (poitrine fumée/fromage)
Rôti festif (poitrine fumée/abricots secs/pruneaux)
Paupiettes de Noël : farce festive maison
Boudin blanc & noir
- **Bœuf :** côte, filet, filet de rumsteak, rôti prestige.
- **Farces maison :**
Veau Nature
Porc nature / festif (raisins, marrons, pruneaux)
Agneau festif (cannelle & fruits secs)



NOS FROMAGES



LES LOCAUX &



Les tommes, les pâtes molles, les Bleus, les crémeux...



Les tommes, les fromages frais & aromatisés, le type reblochon...

EN DIRECT DU JURA !

Morbier, Comté, Mont d'or

Demandez nous conseil !



LES DESSERTS



Disponibles pour Noël uniquement.
Bûches et pâtisseries glacées

EARL DUTÉ Ferme de la Bouexière
Les bûches glacées

4/6 ou 6/8 ou 8/10 personnes :

- Caramel/pomme
- Chocolat/poire*
- Mangue/citron vert*
- Omelette norvégienne*
- Vanille Tonka/caramel
- Vanille/griotte

L'ARBRE AUX SORBETS Ferme de Moulins

Les bûches glacées

5/6 parts 17€ ou 10/12 parts 31€

Fraise / rhubarbe
Chocolat / menthe
Cassis / verveine citronnée

*SANS GLUTEN

EXISTE EN PORTION INDIVIDUELLE.

N'oubliez pas de commander !

