

IDÉE CADEAU



Bon Cadeau

(valeur de votre choix)

Nous vendons des Génisses Charolaises, du Veau élevé sous la mère, de l'Agneau, du Porc, acheté dans les fermes du Roannais, Charolais et Brionnais.

Nous vous proposons d'autres idées pour vos repas de fêtes : Filet de Bœuf, Tourne-dos, Fondue, Pierrade, Grenadin de veau, Filet mignon de porc, Gigot, Carré d'Agneau.

Différents rôtis farcies aux choix, bœuf, veau, porc, agneau (Olives, Pruneaux, légumes confits, champignons, marrons, noisettes, figues, beurre d'escargots...)

Hervé et Mélanie BERNAT

Pierre, David, Quentin, Alicia et Tristan vous souhaitent

Bonne fêtes de fin d'année

Horaires d'ouvertures :

Du Mardi au Samedi 7h00 à 13h00 et 15h00 à 19h30

Dimanche 24 Décembre de 7h00 à 13h00

Dimanche 31 Décembre de 7h00 à 13h00

Merci de commander avant le 18 Décembre

La boucherie sera fermée le Lundi 25 Décembre ainsi que le 1^{er}, 2 et 3 Janvier

COMMANDES
04 77 23 49 66

contact@empreinte-charollaise.fr

L'empreinte Charollaise

Boucherie Charcuterie
112, route de Briennon
42720 Pouilly sous Charlieu

★ *L'empreinte Charollaise* ★

Carte de Noël



**Merci de commander avant
le 18 Décembre**

112, rue de Briennon - 42 720 Pouilly sous Charlieu
www.empreinte-charollaise.fr - 04 77 23 49 66



Nos idées apéritives

Mini panini à garnir	1,30 €	pièce
Mini pâté croûte bressan	11,90 €	pièce
Mini pâté croûte richelieu	12,90 €	pièce
Verrine aux choix <small>à partir de</small>	1,50 €	pièce



Nos entrées froides

Pâté croûte de cerf aux pommes	25,90 €	le kg
Pâté croûte richelieu	21,90 €	le kg
Terrine de volaille à l'abricot	23,80 €	le kg
Terrine de volaille et foie gras	31,50 €	le kg
Terrine de sanglier	26,50 €	le kg
Terrine 3 poissons	21,50 €	le kg
Terrine de saumon à l'oseille	28,90 €	le kg
Saumon fumé de Norvège	59,90 €	le kg
Terrine foie gras (mi-cuit)	158,90 €	le kg



Nos volailles des fêtes *A cuisiner*

Dinde fermière "de 2,8 à 5,5 kg"	19,30 €	le kg
Chapon fermier "de 2,5 à 3,4 kg"	17,90 €	le kg
Cuisse chapon	17,90 €	le kg
Poularde fermière "de 2 à 2,2 kg"	16,90 €	le kg
Pintade chaponnée "de 1,8 à 2,2 kg"	27,80 €	le kg
Oie "3 à 5 kg"	31,70 €	le kg
Caille	5,90 €	la caille
Canette ou canard	15,90 €	le kg
Magret de canard	34,50 €	le kg
Filet de canard	31,50 €	le kg
Farce de volaille maison	19,30 €	le kg

Toutes nos volailles peuvent être farcies sur demande

Nos gibiers frais des fêtes *A cuisiner*

Sanglier		
Sauté sans os	26,20 €	le kg
Rôti cuissot sans os	29,90 €	le kg
Cerf		
Rôti cuissot sans os	29,90 €	le kg
Sauté sans os	23,90 €	le kg
La sélection du chef "à cuisinier".		
Daim		
Rôti cuissot sans os	30,90 €	le kg
Rôti sans os	26,90 €	le kg
Pavé de filet de bœuf cru et son médaillon de foie gras "enrobé de figues ou noisettes"	54,90 €	le kg

Accompagnements pour vos plats cuisinés

Timbale de riz camarguaise	1,50 €	pièce
Gratin dauphinois	3,30 €	la part

Nos entrées chaudes

Feuilleté Jambon champignons	3,30 €	pièce
Tourte canard et foie gras	5,10 €	pièce
Feuilleté saumon et poireau	4,10 €	pièce
Coque briochée ris de veau	5,90 €	pièce
Coquille St Jacques	6,50 €	pièce
Feuilleté escargots	4,90 €	pièce
Escargot de Bourgogne	9,90 €	la douz.
Boudin blanc à l'ancienne	15,80 €	le kg
Boudin blanc aux morilles	17,80 €	le kg
Cervelas pistaché 5%	30,90 €	le kg
Cervelas truffé pistaché 3%	48,20 €	le kg

