

IDÉE CADEAU :
Bon Cadeau (valeur de votre choix),
et composez votre panier garni



HORAIRES D'OUVERTURE

Jeudi 24 décembre : 7h00 à 17h30 non-stop
Jeudi 31 décembre : 7h00 à 17h30

Fermeture le vendredi 25 décembre
et les 1er, 2, 3 et 4 janvier 2027.

L'Empreinte Charollaise
112, route de Briennon - 42720 Pouilly-sous-Charlieu
04 77 23 49 66 - www.empreinte-charollaise.fr

POUR UN NOËL AUX SAVEURS DE NOS TERROIRS !

Pour les fêtes de fin d'année, nous avons à cœur de vous proposer des produits de qualité, issus de notre terroir et de nos élevages locaux.

Retrouvez dans nos vitrines nos génisses charolaises et agneaux, Prix d'Honneur du concours de Roanne, sélectionnés auprès de nos éleveurs passionnés :

Mickaël Dumas, à Saint-Martin-d'Estréaux
David Mazille, à Pouilly-sous-Charlieu
Pierre Lafay, à Briennon

Parce que nous croyons au savoir-faire local et à la qualité des bons produits, nous travaillons au quotidien avec les fermes de nos alentours : génisses charolaises, veaux élevés sous la mère, agneau, porc et volailles fermières.

Des produits soigneusement sélectionnés, achetés directement auprès de nos producteurs locaux, pour vous garantir qualité, fraîcheur et authenticité sur vos tables de fêtes. Soutenir nos éleveurs locaux, valoriser leur travail et surtout... vous régaler !

Pour régaler vos convives, découvrez notre sélection de belles pièces et de préparations festives : filet de bœuf, tournedos, fondue, pierrade, grenadin de veau, filet mignon de porc, gigot et carré d'agneau.

Sans oublier nos nombreux rôtis farcis, déclinés en bœuf, veau, porc, agneau et volaille, avec des garnitures gourmandes : olives, pruneaux, légumes confits, champignons, marrons, noisettes, figues, beurre d'escargots...

De quoi composer de belles tables et partager de délicieux moments en famille !

Hervé et Mélanie BERNAT
ainsi que toute l'équipe de
L'Empreinte Charollaise vous souhaitent
de belles fêtes gourmandes !

LE GOÛT DES FÊTES

2026



L'empreinte Charollaise

CARTE DES FÊTES

Merci de commander avant le 17 décembre
Commande uniquement au magasin ou par téléphone
04 77 23 49 66

Nos Idées Apéritives

Mini burger	2,50 €	pièce
Mini festif garni (magret canard, foie gras, saumon)	2,90 €	pièce
Mini panini charcuterie, fromage	1,40 €	pièce
Mini pâté croûte bressan	12,50 €	pièce
Mini pâté croûte richelieu	12,50 €	pièce
Mini choux escargot ou ris de veau	1,00 €	pièce
Verrine de Noël (foie gras pomme spéculos, tartare saumon fromage frais)	2,50 €	pièce
Verrine	1,60 €	pièce
Assortiment feuilletés mélangés	31,90 €	le kg
Pain surprise à garnir	49,50 €	le pain

Nos Entrées Froides

Supplément de présentation sur plats décorés : 1 € la part

Pâté croûte de cerf aux pommes et noisettes	28,90 €	le kg
Pâté croûte l'Oreiller (canard, lièvre, chevreuil, foie gras, pistache)	37,90 €	le kg
Pâté croûte richelieu	22,90 €	le kg
Terrine de volaille foie gras et pistache	28,90 €	le kg
Terrine de canard aux figues	29,90 €	le kg
Terrine de sanglier marron et noix	26,50 €	le kg
Terrine de saumon dorade à l'oseille	28,90 €	le kg
Darne de sandre ou saumon et 2 crevettes	6,90 €	la part
Saumon fumé de Norvège	59,90 €	le kg
Terrine foie gras (mi-cuit)	129,90 €	le kg





La sélection du chef à cuisiner

Pavé de filet de bœuf cru et son médaillon de foie gras « enrobé de figues ou noisettes »

59,90 € le Kilo



Nos Entrées Chaudes

Feuilleté jambon champignons	3,80 €	pièce
Feuilleté aux escargots	4,10 €	pièce
Feuilleté volaille sauce suprême	4,10 €	pièce
Coque briochée ris de veau	6,20 €	pièce
Coquille Saint-Jacques	7,90 €	pièce
Tartelette boudin blanc sur sa compotée de pomme	4,90 €	pièce
Escargot de Bourgogne	9,50 €	la douz.
Boudin blanc	16,90 €	le kg
Boudin blanc aux morilles	20,80 €	le kg
Cervelas pistaché 5 %	34,80 €	le kg
Cervelas truffé pistaché 3 %	54,50 €	le kg

Nos Volailles des fêtes

(à cuisiner)

Dinde fermière (de 2,8 à 5,5 kg)	21,20 €	le kg
Chapon fermier (de 2,5 à 3,4 kg)	19,90 €	le kg
Cuisse de chapon	19,90 €	le kg
Poularde fermière (de 2 à 2,2 kg)	19,00 €	le kg
Pintade chaponnée (de 1,8 à 2,2 kg)	29,90 €	le kg
Pintade fermière (de 1,4 à 1,8 kg)	17,50 €	le kg
Oie (de 3 à 5 kg)	35,20 €	le kg
Caille	7,90 €	La pièce
Canette ou canard	17,20 €	le kg
Magret de canard	34,90 €	le kg
Filet de canard	31,90 €	le kg
Farce de volaille maison	19,90 €	le kg

Toutes nos volailles peuvent être farcies sur demande.

Nos Gibiers frais des fêtes

(à cuisiner)

Sanglier
Prix selon arrivage

Cerf
Prix selon arrivage

Daim
Prix selon arrivage

Nos Plats Cuisinés

Rougets aux écrevisses	8,20 €	la part
Sauté de chapon sauce cèpes	8,90 €	la part
Cuisse de poularde sauce foie gras et porto	8,20 €	la part
Pavé de bœuf sauce foie gras (250 g)	9,20 €	la part
Cuisse de canard confite à la crème de châtaigne	8,20 €	la part
Civet de daim sauce grand veneur	8,20 €	la part
Suprême de pintade au porto	7,90 €	la part

Accompagnements

(pour vos plats cuisinés)

Gratin dauphinois	3,30 €	la part
Pomme dauphine	19,90 €	le kg
Mousseline de légumes	3,40 €	pièce
Rosace de pomme de terre (100 g)	2,90 €	pièce
Risotto parmesan et champignon	16,00 €	le kg
Fagot de haricot lardé	2,10 €	pièce
Marrons au jus	24,90 €	le kg