



“

Hervé et Mélanie BERNAT
ainsi que toute l'équipe vous souhaitent
de bonnes fêtes de fin d'année !

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

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

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

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



Horaires d'Ouverture :

Mardi 23 Décembre 7h00 à 19h30
Mercredi 24 Décembre De 7h00 à 17h30
Mardi 30 Décembre 7h00 à 19h30
Mercredi 31 Décembre 7h00 à 17h30
La boucherie sera fermée
le Jeudi 25 Décembre ainsi que le 1^{er}

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



L'empreinte Charollaise
CARTE DES FÊTES

Commande avant le 18 décembre au 04 77 23 49 66
ou visitez notre site www.empreinte-charollaise.fr



Nos Idées Apéritives

Mini burger	2,00 €	pièce
Mini panini à garnir	1,30 €	pièce
Mini pâté croûte bressan	12,50 €	pièce
Mini pâté croûte richelieu	12,50 €	pièce
Mini choux escargot	0,90 €	pièce
Verrine de Noël	2,10 €	pièce
(foie gras pomme spéculos, tartare saumon fromage frais)		
Verrine	1,60 €	pièce
Mini dôme de saumon	2,00 €	pièce
Assortiment feuilletés mélangés	31,90 €	le kg
Pain surprise à garnir	49,50 €	le pain

Nos Entrées Froides

(supplément présentation sur plats décorés 1€ la part)

Pâté croûte de cerf aux pommes et noisettes	28,90 €	le kg
Pâté croûte pintade aux morilles	28,90 €	le kg
Pâté croûte richelieu	22,90 €	le kg
Terrine de volaille foie gras et figues	25,80 €	le kg
Terrine de canard à l'abricot	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
Dôme de saumon et crevettes	6,00 €	la part
Darne de sandre et crevettes	6,00 €	la part
Saumon fumé de Norvège	62,90 €	le kg
Terrine foie gras (mi-cuit)	141,50 €	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 »

55,90 € le Kilo



Nos Entrées Chaudes

Feuilleté jambon champignons ..	3,80 €	pièce
Feuilleté aux escargots	4,10 €	pièce
Aumônière croustillante de gambas	3,80 €	pièce
Feuilleté volaille sauce suprême ..	4,10 €	pièce
Coque briochée ris de veau	5,90 €	pièce
Coquille St Jacques	6,90 €	pièce
Cassiolette de crevettes au chablis	7,60 €	pièce
Escargot de Bourgogne	9,50 €	la douz.
Boudin blanc	16,80 €	le kg
Boudin blanc aux morilles	20,80 €	le kg
Boudin blanc foie gras figues	35,90 €	le kg
Cervelas pistaché 5 %	34,90 €	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 »	19,90 €	le kg
Chapon fermier « de 2,5 à 3,4 kg »	19,90 €	le kg
Cuisse chapon	19,90 €	le kg
Poularde fermière « de 2 à 2,2 kg » ..	18,60 €	le kg
Pintade chaponnée « de 1,8 à 2,2 kg » ..	29,80 €	le kg
Oie « de 3 à 5 kg »	35,20 €	le kg
Caille	6,50 €	la pièce
Canette ou canard	16,90 €	le kg
Magret de canard	34,50 €	le kg
Filet canard	31,50 €	le kg
Farce de volaille maison	19,90 €	le kg

Nos Gibiers frais des fêtes (à cuisiner)

Sanglier		
Sauté sans os	20,10 €	le kg
Rôti cuissot sans os	23,90 €	le kg
Cerf		
Rôti cuissot sans os	29,90 €	le kg
Sauté sans os	23,90 €	le kg
Daim		
Rôti cuissot sans os	29,90 €	le kg
Rôti sans os	26,90 €	le kg

Nos Plats Cuisinés

Bavarois de St Jacques		
sauce armoricaine	6,90 €	la part
Chapon sauce cèpes	8,50 €	la part
Pavé de bœuf sauce foie gras	8,90 €	la part
Cuisse de canard confite à la crème de châtaigne	7,90 €	la part
Pavé de daim sauce grand veneur	7,90 €	la part

Accompagnements (pour vos plats cuisinés)

Timbale de riz camarguaise	2,10 €	pièce
Gratin dauphinois	3,30 €	la part
Gratin dauphinois aux morilles	3,90 €	la part
Pomme dauphine	18,50 €	le kg
Mousseline de légumes	3,40 €	pièce

