



***Léonard, Hubert et Edgar :** Terrine de canard / poivre vert / foie gras, une mée de canard, veau et porc pour la farce, des filets de canard marinés au centre. Cette terrine peut être déclinée en version douce (nature), relevée (poivre vert) ou sucrée-salée (fruits secs). Pour les festifs la version farcie au foie gras est parfaite.

De 32€ à 40€/kg



***Henriette :** Rillettes de canard, uniquement des cuisses de canard IGP du Sud-Ouest confites lentement dans sa graisse et assaisonnées de laurier, thym et poivre. Fines et gourmandes. **38€/kg**



***Arthur et Albert :** Pâté de campagne nature / Poivre vert, un classique de la charcuterie française décliné dans une version contemporaine où le foie se mêle à la viande de porc et non au seul gras. Nature, parfumé au poivre vert ou au piment d'Espelette. Moelleux, fondant et relevé dans sa version épicée.

De 27€ à 32€/kg



***Léon :** Persillé de Bourgogne, plat régional typique, réalisé à partir de la palette cuite doucement dans un bouillon aromatique. Montées en terrine les couches de viandes et de gelée au persil se superposent. Frais et parfumé. **30€/kg**



***Matthieu :** Terrine de pot-au-feu au foie gras dit Potof, mis au goût du jour dans sa version « Rossini », le Potof une fois refroidi est farci avec du foie gras. Très agréable à déguster froid en toutes saisons. Moelleux et suave. **50€/kg**



***Gaston :** Terrine de poulet à l'estragon, recette familiale qui se déguste froide, idéale pour les repas d'été. Longuement mijoté, le poulet imprégné des saveurs acidulées de la carotte, du poireau et du céleri est monté en terrine sur un lit d'estragon. Frais et subtilement anisé. **38€/kg**



***Quentin :** Effiloché de lapin, le lapin en morceaux mijote lentement dans un bon bouillon bien relevé. Une fois cuit, ce dernier est effiloché à la main, agrémenté de thym et nappé d'une goûteuse gelée à base du bouillon filtré. Charnu et goûteux. **36€/kg**



***Hugo et Jacquotte :** Terrine de lapin aux pruneaux / carottes, plus riche que l'effiloché, cette terrine intercale les couches de lapin, de pruneaux moelleux et de fines tranches de lard bien grillées ou de carottes issues de la cuisson du bouillon. Élégamment sucré-salé. **37€/kg**



***Firmin et Eustache :** Pâté de lapin / pistache, la chair est marinée dans du Bourgogne blanc et une garniture aromatique prononcée. Les cuisses sont réservées à la farce, les râbles, coupés en beaux morceaux, y sont mélangés. Nature ou agrémenté de pistaches, un petit goût de Provence dans votre assiette. **De 33€ à 35€/kg**



Pâté en croûte : aux multiples variantes, suggestions bien venues... LA recette déclinable : une excellente pâte bien dorée renfermant une farce savoureuse et une bonne viande mée à une gelée bien goûteuse. **de 30€ à 60€/kg**



***Yvon :** Rillons, une gourmandise ... Des morceaux de poitrine de porc assaisonnés d'une riche garniture aromatique et cuite sous vide à basse température. Une fois refroidis, ils sont frits dans de la graisse de canard. Caramélisés et fondants. **30€/kg**



***René et Amédée :** Poitrine de cochon ou veau roulée aux herbes / champignons, un régal que cette version salée du roulé à la confiture, la poitrine préparée et assaisonnée est recouverte de farce aux champignons ou simplement d'un mélange d'herbes aromatiques fraîches. Roulée puis cuite sous vide à basse température, débitée en tranches à faire dorer à la poêle. **De 30€ à 35€/kg**



Edmond et Gédéon : Saucisson à l'ail ou aux pistaches, un classique de la charcuterie parisienne. La viande, échine et poitrine de porc, légèrement aillée et relevée d'aromates est cuite dans un savoureux bouillon. Ce Paris-ail accompagnera à merveille vos apéritifs et planches de charcuteries. **27€/kg**



***Yvonne :** Rillettes cochonnes, inspiration malicieuse de la recette du comédien gourmet Jean Carmet bousculant quelques fondamentaux : pas de saindoux, une touche de graisse de canard, de la viande de porc francilien et un mélange aromatique maison. Onctueuses et parfumées. **28€/kg**



***Didier :** Gibiers, en fonction de l'arrivage je travaille les bêtes en terrine ou pâté en croûte accompagnées de fruits secs ou nature. Je peux également transformer votre « retour de chasse » en fonction de vos envies (terrines, pâtés, rôtis...)



***Éloi :** Foie Gras, le « fondamental », la recette de mon père à ma façon séduit tous ceux qui la goûtent, du foie gras de canard IGP du Sud-Ouest, un savant mélange d'épices et d'alcools pour le parfumer, une cuisson « mi-cuit ». Nature ou agrémenté de figues, abricots, mangue, truffes (à 10%), à votre souhait. Délicat et finement épicé. **130€ et 250€/kg**

Les petits plus



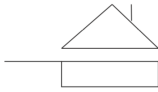
***Joséphine :** Oignons confits à la grenadine, de simples petits oignons blancs au vinaigre macérés 12 mois minimum dans de l'onctueux sirop de grenadine. Un goût venu d'ailleurs, particulièrement délicieux avec la charcuterie. **16€/kg**

***Louison :** Confiture d'oignons, jaunes, roses, rouges, tous mélangés accommodés de thym, laurier et poivre noir et confits tranquillement sur feu doux dans une cocotte en fonte. Une étonnante confiture salée. **22€/kg**

Gervais : Chutneys, ces confitures acidulées et sucrées-salées accompagneront à merveille toutes vos charcuteries. Aux tomates, aux pommes, aux oignons, à la mangue. Tous les goûts sont permis... **De 22€ à 50€/kg**



*Tous les produits marqués d'un astérisque sont sans gluten.



Tout est fait maison sans produits surgelés mais uniquement des produits frais minutieusement sélectionnés.

« Tous les sens en émoi, j'aime plus que tout pétrir la mêlée des terrines, sentir les arômes des bouillons qui mijotent, entendre les légumes crépiter dans la poêle et voir les préparations dorer à la chaleur du four. Puis, réjouir mes papilles de tous ces goûts à partager. »

Tarifs

Les charcuteries

- Léonard, Hubert et Edgar : Terrine de canard	de 32€ à 40€/kg
- Henriette : Rillettes de canard	38€/kg
- Arthur et Albert : Pâté de campagne	de 27€ à 32€/kg
- Léon : Persillé de Bourgogne	30€/kg
- Matthieu : Terrine de Potof au foie gras	50€/kg
- Gaston : Terrine de poulet à l' 'estragon	38€/kg
- Quentin : Effiloché de lapin	36€/kg
- Hugo et Jacquotte : Terrine de lapin pruneaux/carottes	37€/kg
- Firmin et Eustache : Pâté de lapin	de 33€ à 35€/kg
- Yvon : Rillons	30€/kg
- René et Amédée : Poitrine de cochon ou veau	de 30€ à 35€/kg
- Edmond et Gédéon : Saucisson à l'ail ou pistaches	27€/kg
- Yvonne : Rillettes cochonnes	28€/kg
- Pâté en croûte	de 30€ à 60€/kg

Éloi : Les foies gras

- Nature / figues / mangues / abricots /...	130€/kg
- Truffé	250€/kg

Les petits plus

- Joséphine : Oignons confits à la grenadine	16€/kg
- Louison : Confiture d'oignons	22€/kg
- Gervais : Chutneys	de 25€ à 50€/kg

Amis chasseurs : en ce qui concerne les gibiers, tout dépend de ce que vous voulez faire...

D'autres propositions sont disponibles comme **Augustin** (la terrine de lapin et poulet), **Géraud** (terraine porc et veau), ou encore **Bérengère** (la pissaladière) laissez libre cours à votre imagination et à vos envies, dites nous ce que vous aimez, nous trouverons toujours de quoi satisfaire vos sens...