



Pour un Noël
RENVERSEMENT

Cocktail et Apéritif

Pain surprise Charentais	32,90 € / Pièce
Amuse-bouche (mini quiche, mini pizza)	0,95 € / Pièce
Mini bouchée d'escargot	0,95 € / Pièce
Navette au saumon fumé maison	0,95 € / Pièce
Mini boudin blanc	25,00 € / Kg
Transparence gambas et mangue	1,99 € / Pièce
Transparence chorizo et poivrons confits	1,99 € / Pièce

Entrées Froides

Saumon fumé au bois de hêtre	5,70 € / Les 100 g
Foie gras de canard Label Rouge	13,90 € / Les 100 g
Pâté en croûte de canard	26,90 € / Kg
Galantine de canard	30,90 € / Kg
Cochon de lait farci	30,90 € / Kg

Entrées Chaudes

Bouchée à la reine à la volaille	4,50 € / Pièce
Bouchée aux ris de veau	5,90 € / Pièce
Feuilleté de volaille aux cèpes sauce bloc de foie gras de canard	4,90 € / Pièce
Boudin blanc nature	19,90 € / Kg
Boudin truffé à 1 %	26,90 € / Kg
Escargots de Bourgogne	7,50 € / La douzaine
Ronde de Saint-Jacques aux petits légumes	5,90 € / Pièce
Coquille Saint-Jacques à la normande	5,90 € / Pièce
Cassolette* de homard sauce Cognac	5,90 € / Pièce

*Plat consigné 2,90 €

Galettes des Rois salées à la Viande ou Saumon Poireaux

19,90 € la galette de 4 pers

Disponibles à partir du Vendredi 06 Janvier 2023

Plats Cuisinés

Cuisse de pintade farcie et son jus au miel et épices douces	8,90 € / La part
Moelleux de chapon braisé sauce Champagne	9,90 € / La part
Sauté de cerf façon carbonade à la bière de Noël	9,90 € / La part
Pavé de bœuf sauce au poivre	9,90€ / La part
Pavé de veau et sa crème aux morilles	10,90 € / La part
Cassolette aux saveurs de la mer et petits légumes	8,90 € / La part

Accompagnements

Fagot de haricots verts lardés	1,60 € / Pièce
Pomme aux airelles et son coulis de fruits rouges	1,90 € / Pièce
Ecrasé de carottes	1,90 € / Pièce
Tatin aux deux tomates	1,90 € / Pièce
Pommes paillason	1,80 € / Les 3 Pièces
Pommes de terre grand-mère	14,90 € / Kg
Gratin dauphinois à la crème	14,90 € / Kg

Volailles Festives

Label Rouge

Pintade fermière (pour 4 personnes)	9,90 € / Kg
Poularde fermière (pour 6 personnes)	14,90 € / Kg
Chapon fermier (pour 8 ou 10 personnes)	15,90 € / Kg
Mini chapon fermier (pour 6 personnes)	17,90 € / Kg
Dinde fermière (pour 8 à 10 personnes)	15,90 € / Kg

Viandes

Rôti de bœuf	27,90 € / Kg
Fondue Bourguignonne de bœuf	27,90 € / Kg
Rôti de veau	30,90 € / Kg
Rôti de porc Orloff	17,90 € / Kg
Filet mignon de porc	19,90 € / Kg
Filet mignon de porc orloff	21,90 € / Kg
Gigot d'agneau avec os	25,90 € / Kg

Conseils de Réchauffage

Avec un four à 180°C :

*Apéritifs : mini boudins blancs, amuse-bouches, mini bouchées d'escargots, réchauffez 10 minutes

*Entrées chaudes : réchauffez 20 minutes avec un aluminium

*Plats chauds : il est conseillé de mettre un aluminium, réchauffez 20 minutes

*Garnitures : pommes de terre grand-mère, gratin dauphinois, pommes paillasson, écrasés de légumes réchauffez 15 minutes

fagots de haricots verts, pommes aux fruits rouges, réchauffez 10 minutes

Températures indicatives données pour un four ménager ventilé, déjà préchauffé préalablement et pour un produit sortant du réfrigérateur à 5°C.

Commandes

Afin de mieux vous servir,

les commandes de Noël seront prises jusqu'au Samedi 17 décembre

et pour le Nouvel An jusqu'au Mardi 27 décembre.

Les commandes sont prises sous réserve de disponibilité des produits.

Ouverture du Magasin

Du mardi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00

Samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h00 à 18h00

Fermé le dimanche et le lundi

Vendredi 23 et Vendredi 30 décembre : fermé l'après-midi

Samedi 24 et Samedi 31 décembre : ouvert de 8h30 à 16h00 non stop

Fermé les 25 décembre 2022 et 1er janvier 2023

***Nous vous souhaitons
de Joyeuses Fêtes de fin d'année !***

BOUCHERIE



Faumontoise

BOUCHERIE FAUMONTOISE

Cédric et Aurélie TERRY

854 Route Nationale - 59310 Faumont

03 20 59 23 99

Rejoignez nous sur Facebook et Instagram