



faites de
NOËL
UNE DÉGUSTATION



NOUS VOUS PROPOSONS DES MENUS DE NOËL selon votre choix de 18€ à 25€

18 EUROS = 1 Choix dans Cocktail/ Entrée/ Incontournable + 1 Plat + 1 Accompagnement

25 EUROS = 2 Choix dans Cocktail/ Entrée/ Incontournable + 1 Plat + 1 Accompagnement

COCKTAIL APÉRO ENTRÉE

Escargots de Bourgogne
Boudin Blanc aux Morilles
Coquilles Saint-Jacques
Feuilletés aux Ris de Veau
Feuilletés Langoustine
Galantine Chevreuil
Galantine Pintade

Pâté Croûte Foie Gras
Pâté Croûte Saumon
Terrine Chapon/ Miel
Terrine de la Mer
Ballotine Pintade au Cognac
Ballotine Sanglier aux Pistaches

LES INCONTOURNABLES

Saumon Sauvage Fumé Label Rouge
Saumon Fumé Label Rouge

Tous nos Foies Gras de Canard : aux Deux Poivres, aux Figues, Au Torchon...

ACCOMPAGNEMENTS

Marrons Confits
Gratin Dauphinois à la Truffe
Pommes Dauphines Artisanales
Poêlée Champignons Forestiers
Fricassé de Cèpes

PLATS

Ris de Veau/ Cèpes
Civet de Sanglier
Civet de Chevreuil
Civet de Biche
Pieds Paquets (Artisanal)
Jarret d'Agneau au Thym



VOLAILLES FESTIVES

Chapon Label Rouge
Dinde Label Rouge
Caille Prestige
Pintade Label Rouge
Chapon de Pintade Label Rouge
Oie Fermière
Canard Label Rouge
Canette Label Rouge
Faisans
Perdreaux
Pigeonneau Royal

VIANDES FESTIVES

Gigot d'Agneau
Rôti d'Agneau
Cuisson de Porcelet
Rosbeef
Filet de Boeuf
Chateaubriand
Gardiane de Taureau
Civet de Porcelet
Pieds et Paquets Marseillais
Magret de Canard

LES GIBIERS

En Civet, Épaule, Cuisson, Rôti ou Pavé
Sanglier - Biche - Chevreuil - Cerf

AFIN DE VOUS FACILITER LA PRÉPARATION DE VOTRE REPAS DE FÊTE

*Nous pouvons faire mariner vos Gibiers au vin pour une chair plus tendre et plus goûteuse.
Nous pouvons aussi les désosser et vous les préparer sous forme de rôti ou en pavé à griller.
Toute nos Volailles peuvent également être désossées et farcies avec nos farces fines maison.*

La base de notre farce fine est composée de Veau, Crème Fraîche et Armagnac.

*Nous pouvons ensuite rajouter sur demande
des Marrons, Châtaignes, Champignons, Truffes ou du Foie Gras !*

JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Nous sommes spécialistes des pieds et paquets marseillais !

Nos paquets marseillais sont fabriqués dans nos locaux,
par le patron en personne !

Lui même, sélectionne les panses d'agneaux Aveyronnaises
et prépare sa farce au petit salé, ail et persil frais !

Pour toutes questions tarifaires ou autre,
n'hésitez pas à nous contacter par téléphone ou par notre Facebook



La Grande Boucherie du Charrel

C'est avec plaisir que nous répondrons à vos demandes !

Toute l'équipe de *Charrel Viande*
vous souhaite
de Joyeuses Fêtes !

Prise de commande dès le samedi 1^{er} décembre 2018
et jusqu'au jeudi 20 décembre



**Grande Boucherie
du Charrel**

Charrel Viande
RN 8 le Charrel - 13400 Aubagne
Tél. 04.42.03.43.06



Déjà 21 ans que les Compagnons du Goût ont été créés ! Depuis 2014, ils se mobilisent aux côtés de l'Association Petits Princes. En achetant « Les grandes recettes des petits gourmands avec les Compagnons du Goût » vendu 3€ intégralement au profit de l'Association Petits Princes, des rêves vont pouvoir être réalisés pour aider les enfants malades et leurs familles à être plus forts contre la maladie.

Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr - www.petitsprinces.com

Ne pas jeter sur la voie publique. Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés.

