



Nos spécialités festives

pour les fêtes de fin d'année 2021

BON DE COMMANDE

Plats cuisinés à réchauffer ❄️

		Nombre parts
Jambon de Noël, au miel et aux épices.....	8€50/part	<input type="text"/>
Suprême de chapon, girolles et marrons au champagne.....	12€50/part	<input type="text"/>
Magret cuisiné à l'orange, au miel et aux épices.....	12€50/part	<input type="text"/>

Accompagnement ❄️

		Nombre parts
Gratin dauphinois.....	3€/personne	<input type="text"/>
Gratin dauphinois aux cèpes et ciboulette.....	4€/personne	<input type="text"/>
Poêlée de champignons aillés	3€/personne	<input type="text"/>
Galette de légumes râpés.....	3€/personne	<input type="text"/>
Pommes Duchesses Maisons.....	4€50/personne	<input type="text"/>

Apéritif ❄️

		Quantité
Amuses-bouches gourmands, 24 pièces.....	16€/plateau	<input type="text"/>
<i>Mini-quiches, mini-canelés, roulades fromage crème et herbes, roulades fromage et lardon, mini-croissants, pruneaux au lard</i>		
Pain-surprise suédois Charcutier, 40 pièces.....	26€/pain	<input type="text"/>
<i>Jambon cru, rillettes, chorizo,...</i>		
Pain-surprise suédois Saumoné, 32 pièces.....	32€/pain	<input type="text"/>



Entrées ❄️

St Jacques assaisonnées moules et crevettes dans sa coquille **6€50/pièce**

Bouchées et Vol-au-vent

Composition 1 : St Jacques, crevettes, estragon et lard fumé

Composition 2 : chapon, morilles et poireau au champagne

		Quantité
Bouchée à la reine (dés de jambon, champignons de paris)...	3€30/pièce	<input type="text"/>
Bouchée festive Composition 1	5€90/pièce	<input type="text"/>
Bouchée festive Composition 2.....	5€20/pièce	<input type="text"/>
Vol-au-vent (6 personnes) Composition 1.....	35€90/pièce	<input type="text"/>
Vol-au-vent (6 personnes) Composition 2.....	32€90/pièce	<input type="text"/>

Pâté en croûte « Classique » en tranches d'environ 110g et/ou
« Cocktail » en portions d'environ 320g

		Classique	Cocktail
		Nombre tranches	Nombre portions
Porc, pistache, trompettes.....	21€90/kg	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Porc, foie-gras, magret.....	26€90/kg	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Commande avant le 10 décembre pour un retrait entre le 16 et 18 décembre
Commande avant le 15 décembre pour un retrait entre le 21 et 24 décembre
(Pour toute commande après le 15 décembre, sous réserve de disponibilité, nous contacter directement)

Nom ET Prénom (prénom nécessaire) :

Téléphone (obligatoire) :

Mail (facultatif) :

Date de retrait souhaitée (une case à cocher) :

14h30 -19h	9h-12h puis 14h30-19h	9h-12h puis 14h30-18h	9h-12h puis 14h30-19h	9h-15h sans interruption
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
16 déc.	17 déc.	18 déc.	21 déc.	22 déc. 23 déc. 24 déc.

Commandes possibles en nous déposant ce bon au magasin, et par mail ou sms (coordonnées en bas de page). Possible par téléphone mais privilégiez svp le dépôt au magasin ou les mails et sms. **Un acompte vous sera demandé avec validation de la commande dès réception de l'acompte.**

Dans la limite des stocks disponibles. En cas de rupture, nous vous contacterons pour vous faire une proposition.

**Fermeture du magasin deux semaines à partir du 25/12 inclus.
Réouverture le 13/01 avec prise des commandes dès le 10/01.**

INFOS PRATIQUES CONSERVATION

Les rôtis de volailles, porcs, magrets, les boudins blancs, les pâtés en croûte commandés sont conditionnés sous vide (DLC 10 à 12 jours). Nos produits sont ultra frais et vous avez la possibilité de les congeler.



2bis rue des Essarts, Le Gérier, 27240 Sylvains-Lès-Moulins
fermedelasenteauxanes@orange.fr ou 02 32 67 00 26 et 06 83 27 15 69

Volailles festives

Nos chapons, poulardes et pintades chaponnées sont élevés au lait frais collecté quotidiennement dans la ferme voisine !

Volailles festives entières

	Quantité
Chapon (2,8 à 3,5 kg).....	17€50/kg <input type="text"/>
Poularde (2 à 2,5 kg).....	14€80/kg <input type="text"/>
Pintade chaponnée (1,8 à 2,5 kg).....	17€90/kg <input type="text"/>
Canette (1,8 à 2,3 kg).....	12€90/kg <input type="text"/>

Rôtis de volailles farcis, farce au choix : nature, girolles, figues, marron ou orange

Rôtis chapon, min 6 personnes. Rôtis poularde, pintade, canette, min 4 personnes

Rôti de chapon farci (2 à 3,5 kg).....	23€50/kg
Rôti de poularde farci (1,8 à 3 kg).....	21€30/kg
Rôti de pintade chaponnée farci (1,8 à 2,5 kg).....	25€90/kg
Rôti de canette farci (1,8 à 2,5 kg).....	19€90/kg



COMMANDE RÔTIS	Rôti de :	Parfum farce pour rôti	Nombre personnes
Rôti 1 :			
Rôti 2 :			
Rôti 3 :			
Rôti 4 :			

Farce, barquette de 500g.....8€50/barquette

La farce est incluse dans le prix des rôtis farcis. Les barquettes de farce 500gr proposées ici sont à destination des volailles entières si vous souhaitez les farcir ou autre utilisation de votre part. Compter 2 barquettes de farce par chapon et 1 barquette de farce pour les autres volailles entières.

Parfum Farce	Nombre barquettes



Rôtis de magrets farcis

(poids non modulable d'environ 1 kg pour 4 personnes)

	Nombre rôtis
Rôti de magret farci au miel et figues.....	24€50/kg <input type="text"/>
Rôti de magret farci au miel et oranges confites.....	24€50/kg <input type="text"/>

Porc festif

Rôti de porc élaboré (200g/pers conseillé)

	Poids (kg)
Rôti Palette à la diable.....	15€50/kg <input type="text"/>
Rôti Orloff.....	16€20/kg <input type="text"/>
Rôti Reblochon.....	16€20/kg <input type="text"/>
Rôti Camembert.....	16€20/kg <input type="text"/>
Rôti Chorizo.....	16€20/kg <input type="text"/>
Rôti Cheddar-bacon.....	16€20/kg <input type="text"/>
Rôti Chèvre-estragon.....	16€20/kg <input type="text"/>
Rôti Norvégien (saumon).....	16€20/kg <input type="text"/>
Rôti Abricots-Pruneaux.....	16€20/kg <input type="text"/>

Boudin blanc (à partir de 2 boudins, environ 120g/boudin)

	Nombre de boudins
Boudin blanc nature.....	14€50/kg <input type="text"/>
Boudin blanc aux trompettes.....	15€20/kg <input type="text"/>

Canard gras

Magret de Canard

	Quantité
Magret de canard cru (environ 400g).....	20€90/kg <input type="text"/>
Magret de canard fumé (environ 350g).....	32€90/kg <input type="text"/>
Magret de canard séché (environ 250g).....	42€90/kg <input type="text"/>

Foie Gras (50g/pers conseillé)

	Poids (grammes)
Foie gras mi-cuit façon torchon en ballotin, (minimum 300 g, indiquer le poids voulu).....	130€/kg <input type="text"/>

	Quantité
Foie gras mi-cuit en bocal 180g.....	24€/pièce <input type="text"/>
Foie gras mi-cuit en bocal 300g.....	39€/pièce <input type="text"/>
Chutney de mangue en bocal 120g.....	3€50/pièce <input type="text"/>
Chutney d'oignon en bocal 120g.....	2€90/pièce <input type="text"/>

Bocaux

Gamme canard

	Quantité
Confit 2 cuisses 730g.....	11€90 <input type="text"/>
Rillettes de canard 180g.....	4€70 <input type="text"/>
Rillettes de canard 20% FG 180g.....	6€90 <input type="text"/>
Terrine de magret 15% FG 180g.....	6€50 <input type="text"/>
P'tit Pâté de canard aux figues 180g..	6€50 <input type="text"/>

« FG » = foie gras

Gamme porc

	Quantité
P'tit Normand 180g.....	4€20 <input type="text"/>
P'tit Québécois 180g.....	4€20 <input type="text"/>
P'tit Bleu Noix 180g.....	4€20 <input type="text"/>
P'tit Pâté de Noël aux épices 180g...	4€20 <input type="text"/>
Pâté de campagne 180g.....	3€90 <input type="text"/>
Terrine de porc raisin-cognac 180g..	4€10 <input type="text"/>
Terrine de porc poivre vert 180g.....	4€10 <input type="text"/>
Rillettes de porc 180g.....	3€90 <input type="text"/>
Rillettes de porc rôti 180g.....	4€10 <input type="text"/>

