

APÉRITIF

Plateau de petits fours (24 pièces).....	15€/pièce
Pain-surprise de 60 pièces.....	31€/pain
Pâté en croute (porc, pistaches, trompettes) environ 270g.....	4,20€/pièce

Quantité

ENTRÉE

Boudin blanc brioché.....	3€/pièce
Bouchée à la reine.....	3€/pièce
Bouchée festive (volailles, morilles).....	4,70€/pièce
Entremet de boudin blanc aux pommes, gelée de rose.....	4€/pièce

Quantité

ACCOMPAGNEMENT :

Gratin dauphinois.....	3€/personne
Poêlée de champignons.....	3€/personne
Gratin de brocolis.....	4€/personne

Quantité

Nom :

Prénom :

Téléphone :

DATES DE RETRAIT EN DÉCEMBRE

Cochez votre date :

(9h-12h puis 14h30-19h)



12
déc.



13
déc.



14
déc.

(9h-12h puis 14h30-19h)



18
déc.



19
déc.



20
déc.



21
déc.

(9h-15h)



22
déc.



23
déc.



24
déc.

2 Bis rue des Essarts
27240 SYLVAINS-LES-MOULINS
Tél : 02 32 67 00 26 et 06 83 27 15 69
fermedelasenteauxanes@orange.fr



NOS SPÉCIALITÉS

pour les fêtes de fin d'année 2019



COMMANDE À PASSER AVANT LE 6 DÉCEMBRE 2019
pour une retrait entre le 12 et le 14 décembre 2019

COMMANDE À PASSER AVANT LE 12 DÉCEMBRE 2019
pour une retrait entre le 18 et le 24 décembre 2019

Pour toutes commandes passées, assurez-vous
d'avoir une **confirmation de commande**

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

VOLAILLES

	Quantité
Chapon (3,5 à 4,5 kg)	15,50€/kg
Poularde (2 à 2,8 kg)	11,50€/kg
Pintade chaponnée (1,8 à 2,2 kg)	16€/kg
Canette (1,8 à 2,3 kg)	9,90€/kg
Canard (4 à 5 kg)	8,90€/kg
Oie	10,90€/kg

FOIE GRAS

	Quantité
Foie gras mi-cuit façon Torchon (50g/personne conseillé)	
Minimum 300g (Indiquez le poids voulu)	120€/kg
Foie gras mi-cuit en bocal 180g	23€/pièce
Foie gras mi-cuit en bocal 300g	37€/pièce

CANARD GRAS

	Quantité
Magret de canard cru (environ 400g)	18,90€/kg
Magret de canard fumé (environ 3500g	29,90€/kg
Magret de canard séché (environ 250g)	35,90€/kg

BOUDIN BLANC

	Quantité
Boudin Blanc nature (environ 10/kg)	12,50€/kg
Boudin Blanc aux trompettes	13,90€/kg

BOCAUX

	Quantité
Confit de canard (2 cuisses) environ 730g	10€/pièce
Rillettes pur canard 180g	4,50€/pièce
Rillettes pur canard 330g	7,50€/pièce
Rillettes de canard avec 20% de foie gras 180g	6,50€/pièce
Rillettes de canard avec 20% de foie gras 330g	11€/pièce
Terrine de magret avec 15% de foie gras 180g	6€/pièce
Terrine de magret avec 15% de foie gras 330g	10€ /pièce
Pâté de canard DUCK (terrines de canard de Rouen au Calvados) 180g	6,90€ /pièce
Rillettes de canard DUCK (rillettes de canard de Rouen) 180g	6,90€ /pièce
P'tit Normand (Terrine de porc au camembert) 180g	3,90€ /pièce
P'tit Québécois (Terrine de porc bacon et cheddar)180g	3,90€ /pièce
Pâté de campagne 180g	3,70€ /pièce
Rillettes de porc 180g	3,70€ /pièce
Rillettes de porc rôti 180g	3,90€ /pièce

BALLOTINE

	Quantité
Ballotine Porc-girolles-Cognac 300 g (4 à 6 pers)	5,90€/pièce
Ballotine Porc-girolles-Cognac 500 g (8 à 10 pers)	9,50€/pièce
Ballotine Volaille-pistaches 300 g (4 à 6 pers)	5,90€/pièce
Ballotine Volaille-pistaches 500 g (8 à 10 pers)	9,50€/pièce
Ballotine Canard-orange-Grand-Marnier 300 g (4 à 6 pers)	6,70€/pièce
Ballotine Canard-orange-Grand-Marnier 500 g (8 à 10 pers)	10,50€/pièce

RÔTIS DE VOLAILLES FARCIS (prévoir 200g par personne)

Farce au choix : forestière, girolles, figues, marrons ou orange

	Poids	Prix	Choix de farce Voir ci-dessus	Nb de personnes
Rôti de chapon farci	De 2,5 à 3,5 kg	21,50 €/ kg		
Rôti de poularde farci	De 2 à 3 kg	18,50 €/ kg		
Rôti de pintade chaponnée farci	De 1,8 à 2,5 kg	23,90 €/ kg		
Rôti de canette farci	De 1,8 à 2,5 kg	16,90 €/ kg		
Rôti de canard farci	De 3 à 3,8 kg	16,90 €/ kg		
Rôti de magret farci miel-figue	environ 1kg	22,90 €/kg		
Rôti de magret farci miel-oranges confites	environ 1kg	22,90 €/kg		
Barquette de farce (choisir la farce)	500g	7,50 €/ pièce		

RÔTIS DE PORC ELABORÉS (prévoir 200g par personne)

	Prix	Poids	Nb de personnes
Rôti de porc Orloff	14,90€/kg		
Rôti de porc au reblochon	14,90€/kg		
Rôti de porc au camembert	14,90€/kg		
Rôti de porc au chorizo	14,90€/kg		